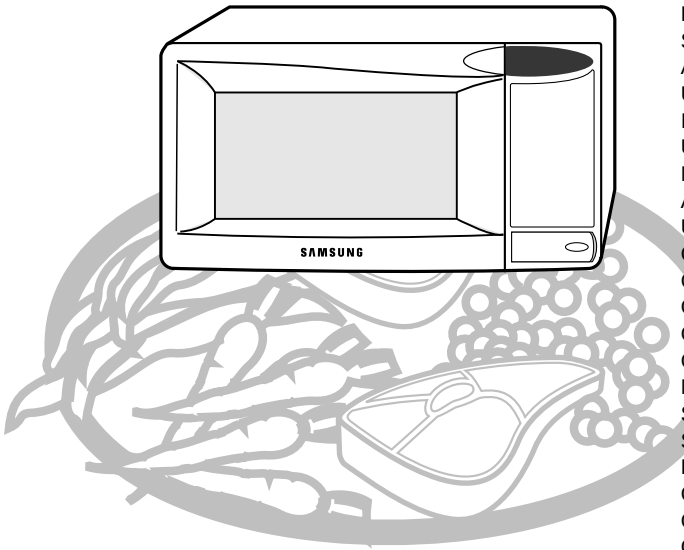
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CE2933N / CE2933NT
CE2913N / CE2913NT



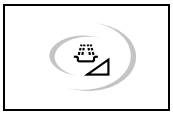
Quick Look-up Guide....2
Oven....3
Accessories....5
Using this Instruction Booklet....5
Safety Precautions....6
Installing Your Microwave Oven....7
Setting the Time (CE2933N/CE2933NT)....7
How a Microwave Oven Work....8
Checking that Your Oven is Operating Correctly....8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem....9
Cooking / Reheating....9
Power Levels....10
Stopping the Cooking....10
Adjusting the Cooking Time....11
Using the Instant Reheat/Cook Feature....11
Instant Reheat / Cook Settings....12
Using the Auto Defrost Feature (CE2933N/CE2933NT)....13
Manual Defrosting Food(CE2913N/CE2913NT)....13
Auto Defrost Settings(CE2933N/CE2933NT)....14
Using the Crusty Plate (CE2933NT/CE2913NT)....14
Crusty Plate Setting (CE2933NT/CE2913NT)....15
Choosing the Heating Element Position....16
Choosing the Accessories....16
Grilling....16
Combining Microwaves and the Grill....17
Multistage Cooking (CE2933N/CE2933NT)....18
Switching the Beeper Off (CE2933N/CE2933NT)....19
Safety-Locking Your Microwave Oven (CE2933N/CE2933NT)....19
Remembering Function (CE2933N/CE2933NT)....19
Cookware Guide....20
Cooking Guide....21
Cleaning Your Microwave Oven....28
Storing and Repairing Your Microwave Oven....29
Technical Specification....29

Quick Look-up Guide

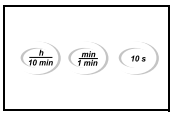
GB

Model : CE2933N/CE2933NT

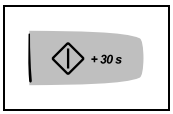
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or more times.

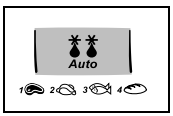


2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

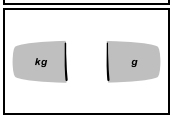


3. Press the ◇ button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

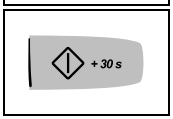
If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto**( ) button.

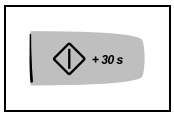


2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



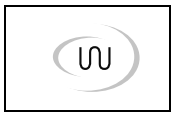
3. Press the ◇ button.

If you want to add an extra minute

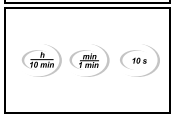


1. Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

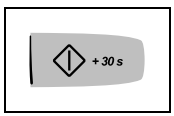
If you want to grill some food



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the button and then the 10min, 1min and 10s buttons.



2. Place the food on the rack in the oven.
Press the button. Select the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s buttons.

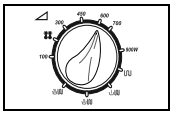


3. Press the ◇ button.

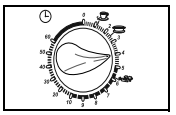
Quick Look-up Guide(Cautionued)

Model : CE2913N/CE2913NT

If you want to cook some food

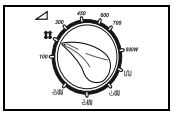


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

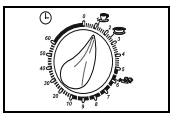


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

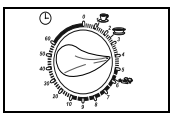


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to defrost (❄❄) symbol.



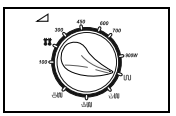
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time

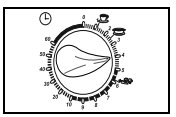


1. Leave the food in the oven.
   Turn the **TIMER** knob to desired time.

If you want to grill some food



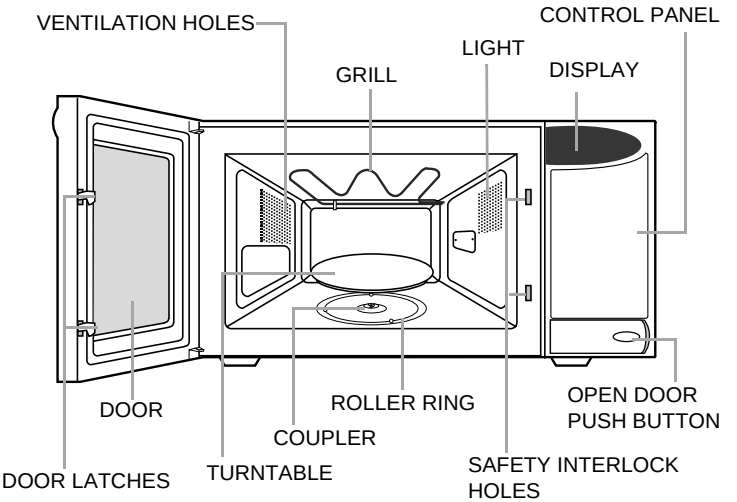
1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Grill(⎍⎍) symbol.



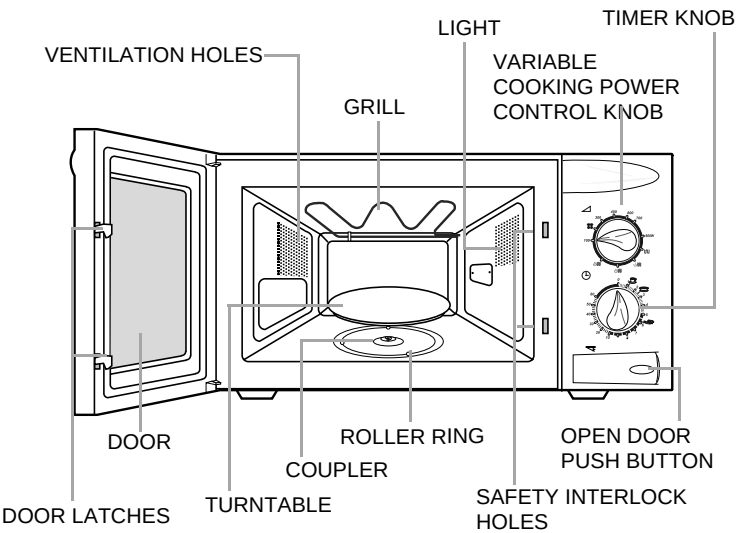
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

Oven

Model : CE2933N/CE2933NT

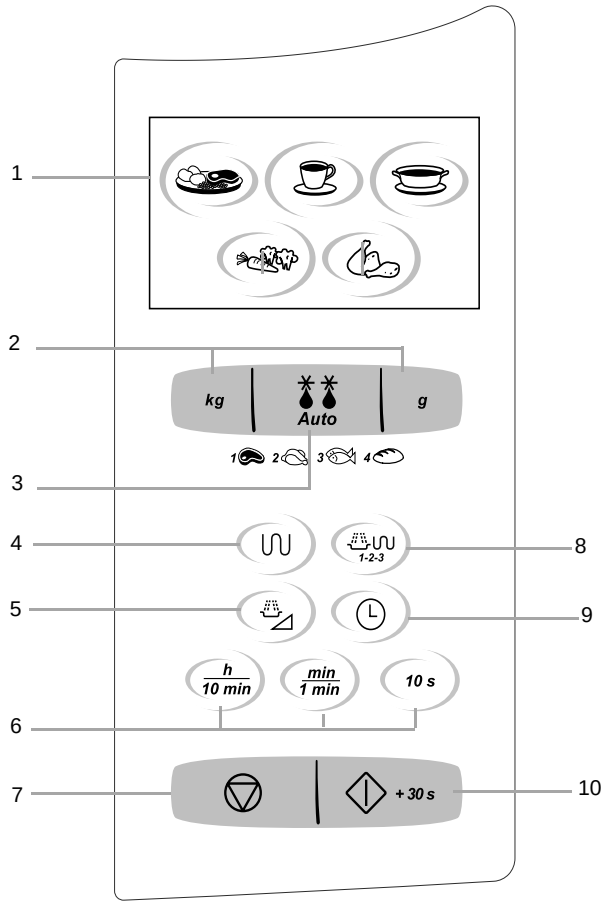


Model : CE2913N/CE2913NT



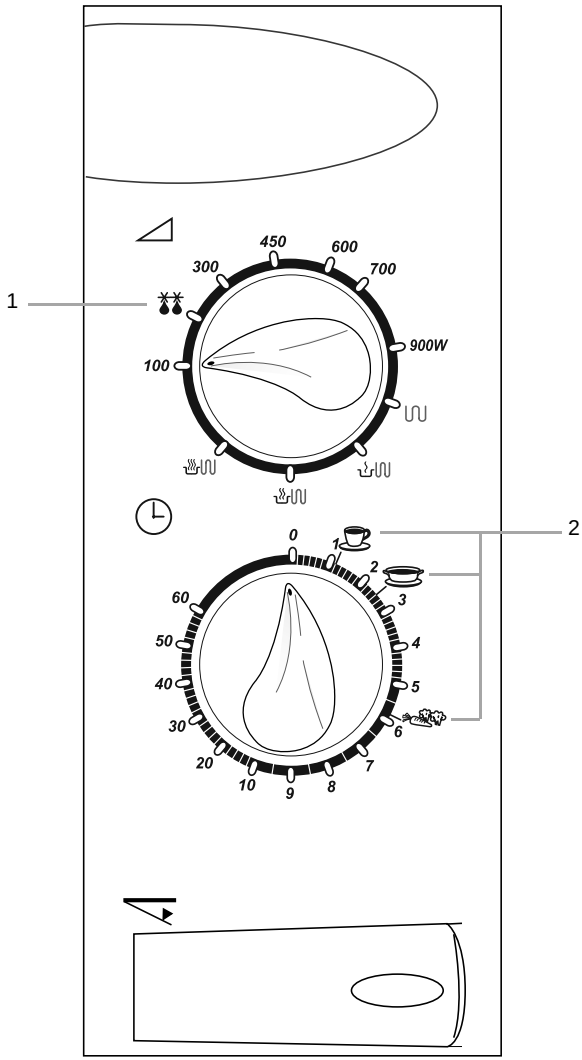
Control Panel

Model : CE2933N/CE2933NT



1. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
2. WEIGHT SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE MODE SELECTION
6. TIME SETTING
7. STOP / CANCEL BUTTON
8. COMBI MODE SELECTION
9. CLOCK SETTING
10. START BUTTON

Model : CE2913N/CE2913NT

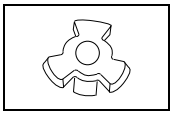


1. DEFROST
2. INSTANT REHEAT

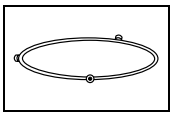
GB

Accessories

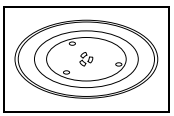
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



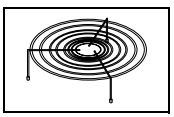
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



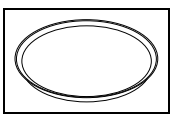
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the other dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate(CE2933NT/CE2913NT only)**, see page 14.
   Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.

☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

☛ **Important** ✉ **Note** ✻ **Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers.
  Ex) Baby food jars
- Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

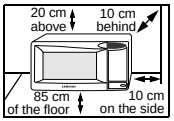
IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

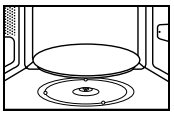
GB

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

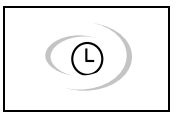
- ✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- ✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time (CE2933N/CE2933NT)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

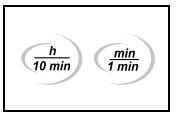
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

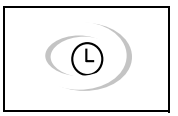


1. To display the time in the...Then press the ⏲ button...

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the ⏲ button again to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

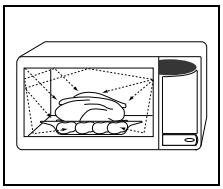
How a Microwave Oven Work

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat/Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

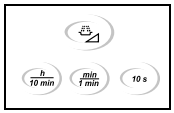
Checking that Your Oven is Operating Correctly

GB

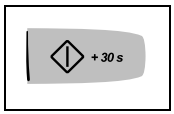
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model : CE2933N/CE2933NT

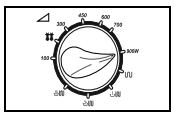


1. Press the button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

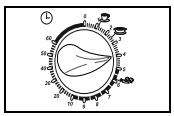


2. Press button.
   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

Model : CE2913N/CE2913NT



1. 1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.
   Result: The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below, try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven and display
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you press the ◇ button.(CE2933N/CE2933NT)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the TIMER knob.(CE2913N/CE2913NT)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button? (CE2933N/CE2933NT)
  - Have you set the timer correctly? (CE2913N/CE2913NT)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(CE2933N/CE2933NT)

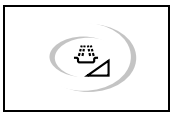
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

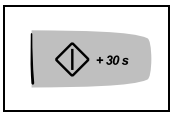
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

Model : CE2933N/CE2933NT



1. Press the button.
Result: The 900W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.

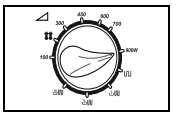


3. Press the ◇ button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

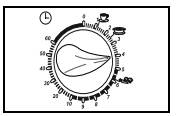
☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **30sec+** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : CE2913N/CE2913NT



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 900 W)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output			
	CE2933N/CE2933NT		CE2913N/CE2913NT	
	MWO	GRILL	MWO	GRILL
HIGH	900 W		900 W	
REHEAT	-		700 W	
MEDIUM HIGH	600 W		600 W	
MEDIUM	450 W		450 W	
MEDIUM LOW	300 W		300 W	
DEFROST( )	180 W		180 W	
LOW	100 W		100 W	
GRILL	-	1300 W	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W	300 W( )	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W	450 W( )	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W	600 W( )	1300 W

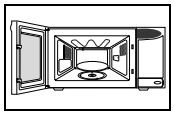
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased. If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

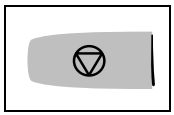
You can stop cooking at any time to check the food.

GB

Model : CE2933N/CE2933NT



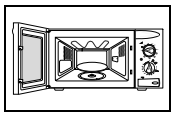
1. To stop Timerarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



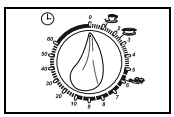
2. To stop completely;
Press the ▽ button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the ▽ button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** ▽.

Model : CE2913N/CE2913NT



1. To stop Timerarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



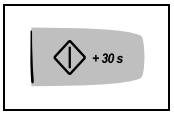
2. To stop completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.

GB

Adjusting the Cooking Time

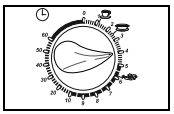
Model : CE2933N/CE2933NT

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model : CE2913N/CE2913NT



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob

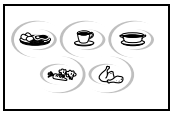
✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

Model : CE2933N/CE2933NT

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the ◇ button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



Press the **Instant Reheat and Cook** button which you want the required number of times

Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

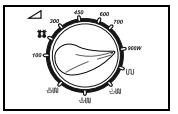
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time(once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the cancel button

Example: Press the ☕ button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for turther details.

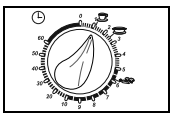
✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Model : CE2913N/CE2913NT

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables)

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat / Cook Settings

GB

Model : CE2933N/CE2933NT

The following table presents the various Instant Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Button	Serving Type	Portion	Standing Time	Recommendations
	Ready Meal Chilled	300-350g 400-450g 500-550g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
	Drinks Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups) 600 ml(4cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
	Soup/Sauce Chilled	200-250ml 300-350ml 400-450ml 500-550ml 600-650ml	1-2 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
	Fresh vegetables	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
	Chicken pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	3 mins	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

Model : CE2913N/CE2913NT

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with the Instant Reheat and Cook Feature.

Symbol	Serving Type	Portion	Cooking Time	Standing Time	Cooking Power
	Drinks	150 ml	1 min 10 sec	1-2 mins	900 W
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 30 sec	2 mins	900 W
	Fresh vegetables	400-450 g	5 min 50 sec	3 mins	600 W

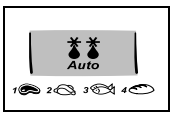
GB

Using the Auto Defrost Feature (CE2933N/ CE2933NT)

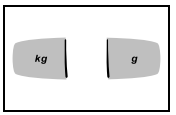
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread/ cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

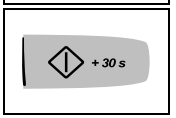
First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Auto**(⁑) button.
Press the **Auto**(⁑) button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



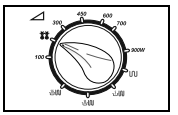
3. Press the ◇ button.
Result:
- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press again to finish defrosting

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

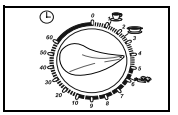
Manual Defrosting Food(CE2913N/CE2913NT)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or Bread/ Cake.

First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ⁑.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result: Defrosting begins.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings(CE2933N/CE2933NT)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

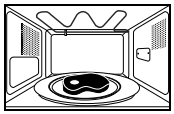
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Code	Food	Portion	Standing Time	Recommendation
1	Meat	0.2-2kg	20-60mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2	Poultry	0.2-2kg	20-60mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3	Fish	0.2-2kg	20-50mins	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4	Bread/ Cake	0.125-1.0 kg	5-30mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

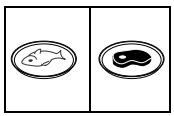
Using the Crusty Plate (CE2933NT/CE2913NT)

Your Samsung microwave oven has a crusty plate as an additional accessory. This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

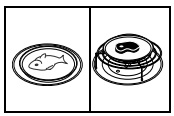
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest. Microwave-Grill-Combination[600W+Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.
   - Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid acratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

✉ **How to clean the Crusty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

✻ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting (CE2933NT/CE2913NT)

GB

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600W+Grill( ) function and follow the times and instructions in the table.

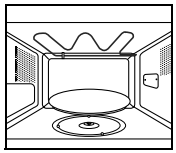
Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 slices (160g)	600W+ Grill	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	450W+ Grill	3min.	3min. 4min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+ Grill	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	100-150g (1pc) 200-250g (2pcs)	450W+ Grill	5min.	5-6min. 6-7min.	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (frozen)	300-350g 400-450g	600W+ Grill	5min.	7-8min. 9-10min.	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Mini Pizza (chilled)	100-150g 200-250g	600W+ Grill	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (frozen)	200g 300g 400g	450W+ Grill	4min.	9min. 12min. 15min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+ Grill	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150g (5pcs) 300g (10pcs)	600W+ Grill	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
Chicken Nuggets (frozen)	125g 250g	600W+ Grill	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

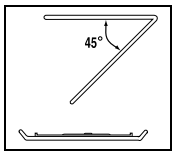
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave +grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

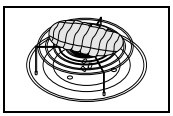




To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the oof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

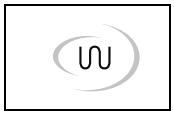
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 20.

Grilling

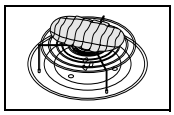
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack(metal rack) is supplied with your microwave oven.

GB

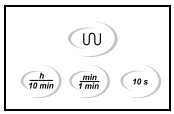
Model : CE2933N/CE2933NT



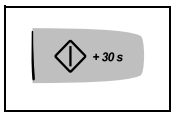
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the ⎍ button and then the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Open the door and place the food on the rack.

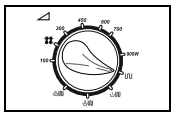


3. Press the ⎍ button. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.

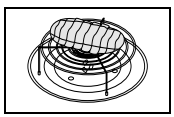


4. Press the ◇ button.

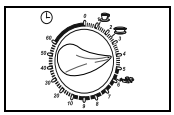
Model : CE2913N/CE2913NT



1. Preheat the grill to the required temperature, by the turning the cooking power control knob to grill symbol(⎍) and turning the timer knob to the appropriate.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

☛ Check that the heating element is in the horizontal position.

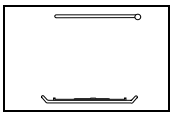
Combining Microwaves and the Grill

GB

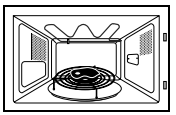
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

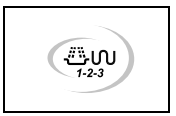
Model : CE2933N/CE2933NT



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.

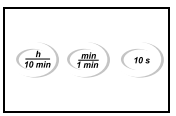


2. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.

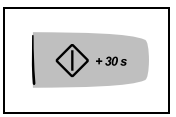


3. Press the **Combi** ( ) button.
Result: The following indications are displayed:
I (one-stage cooking)
(microwave and grill mode)
600W (out power)

- Select the appropriate power level by pressing the Combi ( ) button again until the corresponding power level is displayed.
- You cannot set the temperature of the grill.



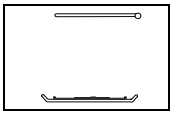
4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



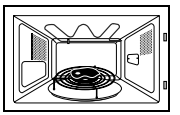
5. Press the ◇ button.
Result: Combination cooking starts.
When the cooking time is over, the oven beeps four times.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

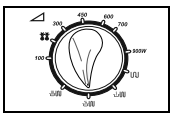
Model : CE2913N/CE2913NT



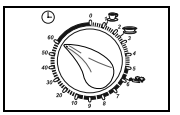
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.



2. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Turn the Cooking Power Control knob to the appropriate power Level (, ,).



4. Turn the Timer knob to select the appropriate time. (Example : 60 mins)
Result: Cooking starts.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Multistage Cooking (CE2933N/CE2933NT)

GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

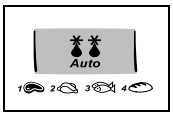
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

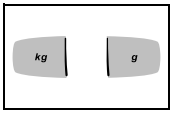
✉ You can set between two and four stages in multistage cooking.

✉ If you set four stages, the first stage must be defrosting.

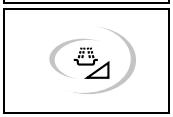
✉ Don't press ◇ button until you've set the final stage.



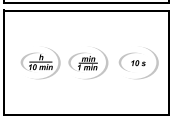
1. Press the **Auto**( ) button once or more times.
(fish in the example)



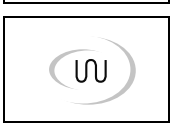
2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).



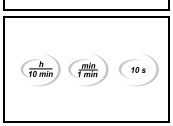
3. Press the button.
The microwave mode(I);
if necessary, set the power level by pressing the button again once or more times. (600W in the example)



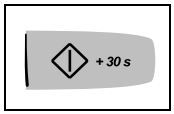
4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the button.
The Grill mode(II)



6. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minute.)

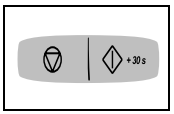


7. Press the ◇ button.
Result: The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

◆ When cooking is over, the oven beeps four times.

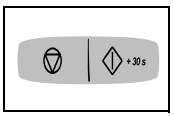
GB

Switching the Beeper Off (CE2933N/CE2933NT)



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
   Result: The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button or cooking ends.



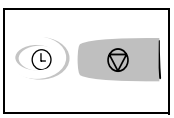
2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
   Result: The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

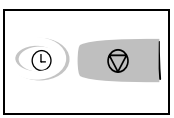
Safety-Locking Your Microwave Oven (CE2933N/ CE2933NT)

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



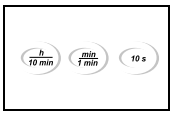
1. Press the ▽ and 🕒 buttons at the same time.
   Result: The oven is locked (no funtions can be selected).
   - The display shows "L".



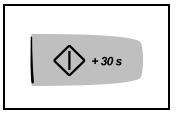
2. To unlock the oven, press the ▽ and 🕒 buttons again at the same time.
   Result: The oven can be used normally.

Remembering Function (CE2933N/CE2933NT)

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the ◇ button.

✉

- When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be "RESET" and the oven will forget the last cooking mode.
- If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be "RESET" after 30 seconds.
- Press the **Cancel**(▽) button and then cooking mode will be "RESET".

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera- ture carefully.

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7- 8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fis	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	7-9		

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

lease use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	300W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

GB

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	(300W+ Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	300W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450W+ Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Cooking Guide

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

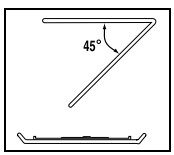
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

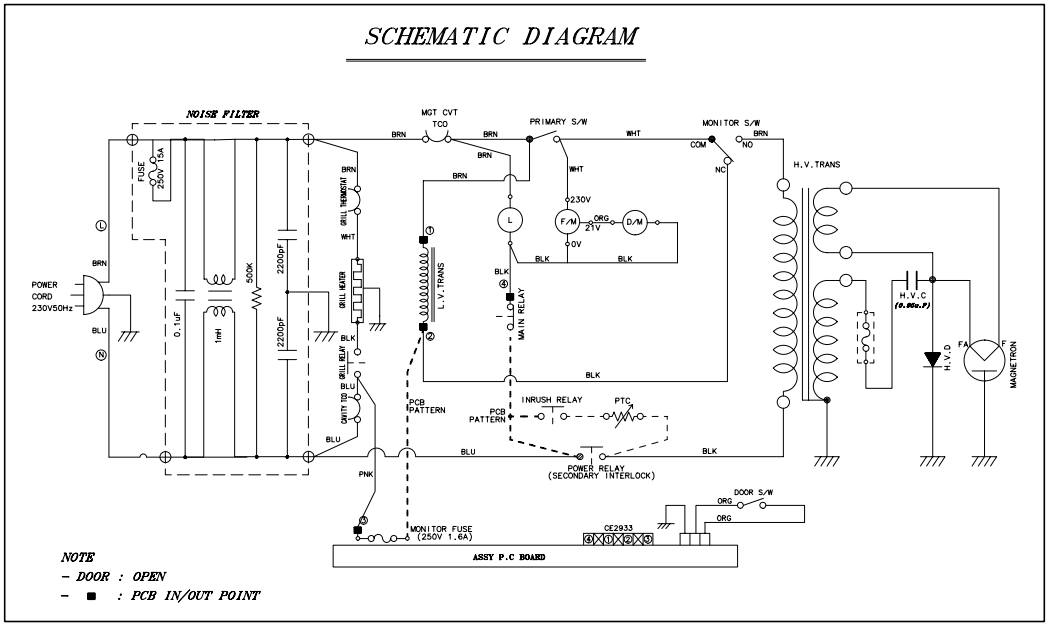
✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2933N/CE2933NT/CE2913N/CE2913NT**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1500 W
Grill	1300 W
Combined mode	2800 W
Output power	100 W / 900 W - 6 Level (IEC-705) : **CE2933N/CE2933NT** 100 W / 900 W - 7 Level (IEC-705) : **CE2913N/CE2913NT**
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	517 x 297 x 379 mm
Oven cavity	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	18 kg approx

SCHEMATIC DIAGRAM



NOTE
- DOOR : OPEN
- ■ : PCB IN/OUT POINT

SAMSUNG ELECTRONICS

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

A

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.

لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو أختام الباب:

- المفصلة المنكسرة
- الأختام المفسدة
- هيكل الفرن الملتوي أو المشوه

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط .

لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبدا. اذا حدث خلل في الفرن واحتجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عندك شكوك في حالة الفرن:
• اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
• اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

اذا إردت حفظ الفرن مؤقتا، اختر مكانا جافا خاليا من الغبار.
• **السبب:** الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

فرن المايكروويف هذا غير مصمم للأغراض التجارية.

المواصفات الفنية

شركة سامسونج تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصاميم والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

الموديل	**CE2933N/CE2933NT/CE2913N/CE2913NT**
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة المايكروويف الشواية وضعية الطبخ الجمعي	 ١٤٠٠ واط ١٣٠٠ واط ٢٧٠٠ واط
طاقة الخروج	١٠٠ واط/٩٠٠ واط–٦مستويات (IEC-705) **CE2933N/2933NT :** ١٠٠ واط/٩٠٠ واط–٧مستويات (IEC-705) **CE2913N/2913NT**
التردد للتشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
المغنطرون	OM75P (٣١)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد(عرض×ارتفاع×عمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥١٧ × ٢٩٧ × ٣٧٩ ملم ٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ ملم
السعة	٢٨ لتر
الوزن الصافي	 ١٨ كجم تقريبا

SAMSUNG ELECTRONICS

دليل الطبخ (متابع)

اللمحات الخاصة

إذابة الزبدة
ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣٠– ٤٠ ثانية على طاقة ٩٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣–٥ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات.
حرّك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبلور
ضع ٢٠ جرام من العسل المتبلور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الغراتين
ضع صفائح الغراتين المجففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق .
ضع الغراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس.
سخّنها لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط.
حرّكها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء /الايسكريم (بالنسبة للكعكة والجيتياوكس)
امزج الطلاء الجاهز (حوالي ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و٢٥٠ مليلتر من الماء البارد.
اطبخها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٣ ١/٢– ٤ ١/٢ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الايسكريم شفافا. حركها مرتين أثناء الطبخ.

طبخ المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولة المزيجة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضف ٣٠٠ جرام من السكر وحرّكها جيدا.
اطبخها لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام ٩٠٠ واط.
حرّك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربى الصغيرة مباشرة بالمغطاء الملولب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التغطية.

طبخ البودنغ
امزج المسحوق للبودنغ بالسكر والحليب(٥٠٠ مليلتر) تبعا لتعليمات المنتج وحرّكه جيدا.
استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مغ غطاء. اطبخه بغطاء لمدة ٦ ١/٢–٧ ١/٢ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط.
حرّكه عدة مرات جيدا أثناء الطبخ.

تحمير الشرائح من اللوزة
ابسط ٣٠ جرام من شرائح من اللوزة متساويا على صحن خزفي متوسط الحجم.
حرّكها عدة مرات أثناء ٣ ١/٢–٤ ١/٢ دقائق من التحمير على طاقة ٦٠٠ واط.
انتظرلمدة ٢–٣ دقائق في الفرن.
استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

تنظيف فرن المايكروويف

A

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف لمنع الشحم وجسيمات الطعام من بقائها :

- *الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكروويف*
- *الباب وأختام الباب*
- *الصينية الدوّارة وحلقة بالعجلات*

تأكد دائما من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

١. نظّف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وجفّفها.

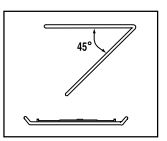
٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وجفّفها.

٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوبا من عصير الليمون الرقيق على الصحن الزجاجي وسخّنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة .

٤. اغسل الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف كلما كنت في الحاجة اليه.

لا تصب الماء في فتحات الفرن. لا تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيمائية **ابدا**. خذ عناية خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:
- متراكمة
- تمنع الباب من إغلابه كما ينبغي

نظّف تجويف فرن المايكروويف فورا بعد التشغيل باستخدام سائل تنظيف ناعم، واترك فرن المايكروويف باردا قبل تنظيف الفرن من أجل تجنب جرح.



عند تنظيف الجزء الأعلى داخل التجويف، اضغط المسخن الى الأسفل بدرجة ٤٥° للتنظيف السهل ونظفه.

A

دليل التشوية للطعام الطازج

الطعام المجمّد	الكمية	الطاقة	١. وقت إضافي (دقيقة)	٢. وقت إضافي (دقيقة)	التعليمات
الحمل المفروم (متوسط)	٤٠٠جرام (٤ قطع)	التشوية فقط	١٢-٠١	٩-٨	امسح الحمل المفروم بالزيت والتوابل. ضعه في دائرة على الرف. بعد التشوية انتظر لمدة ٢ - ٣ دقائق.
التفاحات	تفاحة (٢٠٠ جرام) تفاحتين (٤٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦ ١٢-١٠	-	اثقب التفاحة واملأها بالزبيب والمربى. ضع بعض الشرائح من اللوز على التفاحة. ضع التفاحات على صحن مسطح من زجاج البيركيس. ضع الصحن على الصينية الدوّارة مباشرة.

دليل التشوية للطعام المجمّد

استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في هذا الجدول كدليل للتشوية.

الطعام المجمّد	الكمية	الطاقة	١. وقت إضافي (دقيقة)	٢. وقت إضافي (دقيقة)	التعليمات
رغيفة الخبز (٥٠ جرام لكل)	٢ قطع ٤ قطع	مايكر وويف + شواية	٣٠٠ واط + شواية ٢-٢/١١ ٣-٢/١٢	شواية فقط ٣-٢ ٣-٢	رتب الأرغفة في دائرة وتتجه الوجه الأسفل الى الأعلى على الصينية مباشرة. شوي الأرغفة لترقيقها كما تريد. انتظر ٢-٥ دقائق.
باغيته/ خبز ثوم	٢٠٠-٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	مايكر وويف + شواية	٣٠٠ واط + شواية ٤-٢/١٣	شواية فقط ٣-٢	ضع باغيته قطريا على ورقة الخبز على الرف. بعد التشوية ، انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
غرتن (خضراوات أو بطاط)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + شواية	١٥-١٣	-	ضع الغرتن المجمد في طبق زجاجي صغير من بيركس. ضع الطبق على الرف. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
فطيرة (كانيلوني، معكرونة، لازاني)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط + شواية	١٦-١٤	-	ضع الفطيرة المجمدة في طبق مسطح مستطيل صغير زجاجي من بيركس. ضع الطبع على الصينية مباشرة. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
غرتن سمك	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + شواية	١٨-١٦	-	ضع غرتن السمك المجمد في طبق مستطيل صغير زجاجي من بيركس. ضع الطبق على الصينية مباشرة. بعدالطبخ انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.

A

الشواية

عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف. هذا يعمل أثناء إغلاق الباب وتدوير وتدوير الصينية الدوّارة. وتدوير الصينية الدوّارة يجعل تحمير الطعام أكثر متساويا. يتم تحمير الطعام بسرعة أكثر بسبب تسخين الشواية المسبق لمدة ٤ دقائق .

إناء الطبخ للتشوية:

لا بد من انه مضاد للاشتعال وقد يحتوي على معدن. لا تستخدم أي نوع من أواني الطبخ البلاستيكية لانها قد تذاب.

الطعام المناسب للتشوية

اللحم المفروم ، الشرائح من اللحم، الهمبروغية ،قطع رقيقة من السمك، السندويتشات والأخباز المحمصة من جميع الأنواع مع المعجنات.

الملاحظة الهامة:

كلما استخدمت وضعية الشواية فقط، تأكد من أن عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف على موضع افقي وغير موضوع في الجدار الخلفي على موضع عمودي.الرجاء لا تنس أن الطعام لا بد من وضعه على الرف المرتفع، بغض النظر عن التعليمات الموصى بها.

المايكروويف+الشواية

وضعية الطبخ هذه تجمع بين الحرارة الإشعاعية التي تنبعث من الشواية والطبخ السريع بالمايكروويف. هذه الوضعية تعمل أثناء إغلاق الباب وتدوير الصينية الدوّارة فقط. بسبب تدوير الصينية الدوّارة، يتم تحمير الطعام متساويا. وتستخدم ثلاث وضعيات الطبخ الجمعي في هذا الموديل :

٦٠٠ واط + الشواية ، ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

إناء الطبخ من أجل الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية

الرجاء استخدام الإناء الذي يمكن نفوذموجات المايكرو به. لا بد من ان الإناء مضاد للاشتعال. لا تستخدم الإناء المعدني في وضعية الطبخ الجمعي. لا تستخدم أي نوع من الإناء البلاستيكي لانه قد يذاب.

الطعام المناسب للطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية:

الطعام المناسب لوضعية الطبخ الجمعي هو جميع أنواع من الأطعمة المطبوخة التي تحتاج الى إعادة التسخين والتحمير(مثل الفطيرة المخبوزة)، الى جانب الأطعمة المطلوبة للطبخ لمدة قصيرة من أجل تحمير السطح العليا من الطعام. كما يمكن استخدام هذه الوضعية لطبخ الطعام السميك والمطلوب للتحمير وتحمير السطح العليا (بالنسبة لقطع من الدجاج، قلّبها أثناء الطبخ). الرجاء مراجعة جدول التشوية لمزيد من التفاصيل.

الملاحظة الهامة:

كلما استخدمت وضعية الشواية(المايكروويف+الشواية) فقط، تأكد من أن عنصر التسخين في الشواية موضوع تحت سقف التجفيف على موضع افقي وغير موضوع في الجدار الخلفي على موضع عمودي.لا بد من أن الطعام موضوع على الرف المرتفع، بغض النظر عن التعليمات الموصى بها. وإلا، ضع الطعام على الصينية الدوّارة مباشرة . الرجاء مراجعة التعليمات في الجدول التالي.

الطعام لا بد من تقليبه في حالة تحمير وجهين من الطعام.

دليل التشوية للطعام الطازج

سخن الشواية لمدة ٤ دقائق بواسطة استخدام وظيفة التشوية.

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل التشوية.

الطعام المجمّد	الكمية	الطاقة	١. وقت إضافي (دقيقة)	٢. وقت إضافي (دقيقة)	التعليمات
شرائح خبز محمص	٤ قطع (٢٥ جرام لشريحة)	تشوية فقط	١/٣–١/٤	٣–٤	ضع شرائح من الخبز جنبا الى جنب على الرف.
الارغفة من الخبز (مخبوز مسبقا)	٢–٤ قطع	تشوية فقط	١/٢–١/٣	١/١–١/٢	ضع الأرغفة من الخبز أولا ويتجه الوجه التحتي الى الأعلى في دائرة على الصينية الدوّارة مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتين) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	١/٣–١/٤ ٥–٦	–	اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن فوقها. ورتبها في دائرة في طبق من زجاج البيركس المسطح. ضع الطبق على الرف.
الطماطم المشوية	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط+ الشواية	٤–٥	–	اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن فوقها. ورتبها في دائرة في طبق من زجاج البيركس المسطح. ضع الطبق على الرف.
خبز هاواي (أناناس+ شرائح جبن)	قطعتين (٣٠٠ جرام) ٤ قطع (٦٠٠ جرام)	٤٥٠ واط+ الشواية	١/٣–١/٤ ٦–٧	–	اشرح الخبز أولا. ضع الشرائح من الخبز مع المعجنات على الرف. ضع شريحتين مقابلتين على لرف مباشرة. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
البطاطس المخبوز	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	١/٤–١/٥ ١/٦–١/٧	–	اقطع البطاطس بأنصافها. ضعها في دائرة على الرف ويتجه الوجه المقطوع الى الشواية.
قطع من الدجاج	٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	٩–١١	–	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل. ضعها في دائرة وتتجه العظام الى الوسط. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع من الدجاج	٤٥٠جرام (قطعتين) ٦٥٠جرام (٢–٣قطع) ٨٥٠جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	٧–٨ ٩–١٠ ١١–١٢	٧–٨ ٨–٩ ٩–١٠	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل. ضعها في دائرة وتتجه العظام الى الوسط. لا تضع قطعة في وسط الرف. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.

A

إذابة الثلج

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلج من الطعام المجمّد. تذيب موجات المايكرو الثلج من الطعام المجمّد لمدة قصيرة. هذا مفيد جدا في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمّد لا بد من إذابة الثلج إذابة تامة قبل الطبخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلج.

- ضع الطعام المجمّد في طبق بدون غطاء. قلّبه أثناء إذابة الثلج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.
افحص الطعام أحياناً للتأكد من انه لا ينضج.
اذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعم المجمّدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقاقة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلج.

اذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلج.
اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلج تماما. وقت الانتظار لإذابة الثلج التامة مختلف وفقا لكمية الطعام المجمّد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

- لمحة: الطعام المجمّد المسطح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج الى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللمحة أثناء إذابة الثلج من الطعام المجمّد.

من أجل إذابة الثلج من الطعام المجمّد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي- ١٨° م و- ٢٠°م ، استفد الجدول التالي كدليل.

جميع الأطعمة المجمّدة لا بد من إذابة الثلج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلج (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
لحم البقرة المفرومة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الومنيومية. قلّبه بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الدجاج قطع من الدجاج الدجاج الكامل	٥٠٠ جرام (قطعتين) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	أولا، ضع قطع من الدجاج وتتجه أسطحه الى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره الى الأسفل في صحن خزفي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الأجنحة والأطراف برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة.
السمك شرائح من السمك	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمّد في وسط صحن خزفي مسطح. رتّب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسمك. احجب الأطراف الضيقة لشرائح من السمك وذيل السمك الكامل برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمرات	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	ابسط الفواكه في طبق زجاجي مستدير مسطح (بقطر كبير).
الخبز ارغفة من الخبز (٥٠ جرام لرغيف) خبز محمص/ سندويتش خبز ألماني (دقيق قمح + دقيق جاودار)	قطعتين ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١-١ ٢/١ ٣-٣ ٢/١٢ ٤-٤ ٢/١٤ ٧-٩	٥-٢٠	رتّب الأرغفة بالدائرة أو الخبز أفقيا على فوطة الطبخ في وسط الصينية الدوّارة. قلّبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

A

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
المشروبات (قهوة،شاى وماء في درجة الغرفة)	١٥٠مليلتر (كوب) ٣٠٠مليلتر (كوبين) ٤٥٠مليلتر (٣ أكواب) ٦٠٠مليلتر (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١-١/٢ ٢-٢/١١ ٣-٢/١٢ ٣-٢/١٣	١-٢	صبها في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء. غطاء: كوب في الوسط، ٣ أكواب في الدائرة. احفظها حرارة الصينة الدوّارة . في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار وحركه جيدا.
الحساء (مبرد)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٢-٢/١٢ ٣-٢/١٢ ٣-٢/١٣ ٤-٢/١٣	٢-٣	صبه في صحن خزفي بعمق أو في وعاء خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكه مرة اخرى قبل التقديم.
المرق (مبرّد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٤-٢/١٥	٢-٣	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّك احيانا أثناء التسخين وحركه مرة اخرى قبل الانتظار والتقديم.
الفطيرة بالصلصة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٣-٢/١٤	٣	ضع الفطيرة(مثل السباغيتي أو بالصلصة العصائبية من البيض) على صحن خزفي مسطح. غطيها بغطاء خاص للمايكروويف. حرّكها قبل التقديم.
الفطيرة المحشوية الصلصة (مبرّدة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع الفطيرة المشحوية (مثل رافيولي، تورتيليني)في صحن خزفي بعمق. غطيها بغطاء بلاستيكي. حرّكها أحيانا أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
الوجبات (مبردة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٤-٢/١٥ ٥-٦ ٢/١٥-٢/١٦	٣	ضع ٢-٣ وجبات مبردة في طبق خزافي. وغطيها بالفينيل الخاص للمايكروويف.

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحليبه

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
طعام الطفل (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق . قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
عصيدة الطفل حبوب + حليب +فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق. قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بع
حليب الطفل	١٠٠ مليلتر ٢٠٠ مليلتر	٣٠٠ واط	٣٠-٤٠ ثانية دقيقة حتى دقيقة و ١٠ ثواني	٢-٣	حرّكه أو هزّه جيدا وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط الصينية الدوّارة. اطبخه بدون غطاء. هزّه جيدا وانتظر لمدة ٣ دقائق على الأقل. قبل تقديمه، هزّه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.

A

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية .
استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعا للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠° م أو الطعام المبرّد في ٥° م حتى ٧° م.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين المواد الكبيرة الحجم مثل وصلة اللحم – إنها سهلة لإفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط. يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتحريك

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ٨٥٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٦٠٠ واط، ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة ان الطعام رقيق، وكمياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخينه بسرعة جدا(على سبيل المثال، قطع من الفطيرة).
حرّك الطعام جيدا أو قلّبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتيجة. اذا أمكن، حرّك مرة اخرى قبل التقديم.
خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغلية السوائل بافراط واحتمال إحراقها، حرّكه قبل التسخين وأثناءه وبعده. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنّب إفراط تسخين الطعام (وفيضانه).
من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتا إضافيا عند الحاجة.

أوقات التسخين والإنتظار

عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب – للمراجعة في المستقبل. تأكد من إعادة تسخين داخل الطعام دائما.
اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين – من أجل تساوي درجة الحرارة.
وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢ –٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول.
خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضا.

إعادة تسخين السوائل

اترك دائما طعام لوقت الانتظار بـ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوى درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائما بعد التسخين. لمنع التغلية المفرطة واحتمال الاحراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده.

إعادة الطعام الخاص للطفل

طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد تسخينه! اتركه لمدة ٢–٣ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وافحص درجة الحرارة. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ – ٤٠° م.

حليب الطفل:

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حلمة الثدي، لان الزجاج قد ينفجر بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم! افحص بعناية دائما درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل.
درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: ٣٧° م

ملاحظة:

على الأخص طعام الطفل يحتاج الى فحصه بعناية قبل التقديم لمنع إحداث جرح.
استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين.

دليل إعادة التسخين المزدوجة

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
حساء (مبرد)	٢ × ٢٥٠ جرام ٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٢/١٣–٢/١٤ ٥–٦ ٥–٦	٢–٣	صب في صحنين خزافيين بعمق وغطيهما. ضع صحنا في الصينية مباشرة ، الآخر على الرف. حرّكهما جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكهما مرة أخرى قبل التقديم.
الكري بالدجاج والأرز (مبردة)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧–٢/١٨	٣	ضع وجبتين في كل من صحنين خزفيين . غطيها بالفينيل الخاص للمايكرويف وضع واحدا على الصينية واحدا على الصينية الدوّارة مباشرة والاخر على الرف.
وجبات (مبردة)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٧–٩	٣	ضع وجبتين في كل من صحنين خزفيين مسطحين. غطيها بالفينيل الخاص للمايكروويف. وضع واحدا على الصينية الدوّارة مباشرة والاخر على الرف.

A

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس مع غطاء. اضف ٣٠ -٤٥ مليلتر من الماء البارد(٢ - ٣ ملعقة طعام صغيرة) لكل ٢٥٠ جرام من الخضراوات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الاخرى من الماء - راجع الجدول. اطبخها مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرّك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق.

لحمة: اقطع الخضراوات الطازجة الى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضراوات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة مايكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٢/١٣ ٧-٦	٣	اعد البركولي من نفس الحجم . رتّب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ جرام	٥-٢/١٥	٣	اضف ٦٠-٧٥ مليلتر(٥-٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٣	٣	اشرح الى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٢/١٤ ٢/١٧-٢/١٦	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير الى ٥٠٠ جرام ٨,٥-٩ أنصافه. رتّب ساقاتها في الوسط.
كورجيتيس	٢٥٠ جرام	٣-٢/١٣	٣	اقطع كورجيتيس الى شرائح. اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتا الطعام) من الماء أو كتلة الزبدة. اطبخ حتى يتنعم.
البادنجان	٢٥٠ جرام	٣-٢/١٢	٣	اقطع البادنجان الى شرائح صغيرة ورش معلقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ جرام	٣-٢/١٣	٣	اقطع الكراث الى شرائح سامكة.
الفطر	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١-٢/١١ ٢-٢/١٢	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر.لا تضف أي ماء اليه. رش عصير الليمون عليه.امزجه مع ملح وفلفل. إزل الماء قبل تقديمه.
البصل	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٤	٣	اقطع البصل الى شرائح أو أنصافه. اضف ١٥ مليلتر (١ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٣	٣	اقطع الفلفل الى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٣ ٧-٦	٣	قس وزن البطاطس بالمقشرة واقطعها الى قطع صغيرة أو أرباعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ جرام	٥-٢/١٤	٣	اقطع الكرنب الملفوف الى قطع صغيرة مكعبة.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس مع غطاء وتكثر كمية الأرز بضعفين أثناء الطبخ. واطبخ الأزر بغطاء.
بعد انتهاء وقت الطبخ، حرّك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة.
ملاحظة:قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلا من الملح وحرّك جيدا. اطبخ الفطيرة بغطاء.
حرّك احيانا أثناء الطبخ وبعده. غطيها أثناء وقت الانتظار وازل الماء تماما.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	١٥-١٦ ٢/١٧-٢/١٨	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز لبني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيج (الأرز+أرز وحشي)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٦-١٧	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الذرة المزيجة (أرز+حبة)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٧-١٨	٥	اضف ٤٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	اضف ١٠٠٠ مليلتر من الماء البارد.

A

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تنفذ الطعام حقيقيا، والطعام المحتوي على الماء والدهن والسكريجذب هذه الموجات ويمتصها.
موجات المايكروو تسبب جعل الجزيئات في الطعام لتتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكروويف:
الأواني لا بد من إمكان نفوذ طاقة المايكروويف لها من أجل أقصى فعالية.
الماكروويف منعكسة على المعادن ، مثل الفولاذ الذي لا يصدأ، الالمنيون، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ المواد الخزفية ، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية الى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.

الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكروويف:
عدد كبير من أنواع الأطعامة مناسبة للطبخ بالمايكروويف بما فيها الخضراوات المجمّدة، الفواكة ، الفطيرة، الأرز ، الالحبوب، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكاستارد، الحساء، البودنج البخاري، المحفوظات المعلبة ، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكروويف. بعبارة عامة، الطبخ بالمايكروويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الموقد. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحمات والتقنيات والنصائح).

التغطية أثناء الطبخ
لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جدا، لان الماء المبخر يرفع من الطعام كبخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكنك تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال ، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو اللف الفينيلي المناسب للمايكروويف.

أوقات الإنتظار
بعد انتهاء الطبخ، وقت الانتظار مهم للاحتفاظ بدرجة الحرارة داخل الطعام متساويا.

دليل الطبخ للخضراوات المجمّدة
استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل – راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.
حرّك الطعام مرتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الاسفاناخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٦–٥	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨–٩	٢–٣	اضف ٣٠ مليلتر(ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٧–٨	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولات الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٧– ٢/١٨	٢–٣	اضف ٣٠ مليلتر(ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (جزر/حبات البسلة/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٧–٨	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (الاسلوب الصيني)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢/١٧– ٢/١٨	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

A

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.

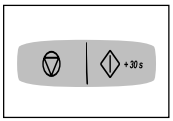
لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.

الجدول التالي يبيّن مختلف أنواع من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✗ ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية ، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصنية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية بوليستيرينية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعية المزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق ، الأكواب، الفوطات، ومنا شف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند أزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✗ ✓	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

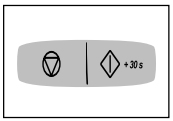
A

انطلاق الصفارة (CE2933N/CE2933NT)



١. اضغط على زر ⏻ وزر ◈ في نفس الوقت.
النتيجة: يعرض المؤشر التالي.

◆ لا تنطلق الصفارة من الفرن كلما ضغطت على زر أو انتهى الطبخ.

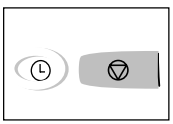


٢. للرجوع الى إنطلاق الصفارة مرة اخرى،اضغط على زر ⏻ وزر ◈ في نفس الوقت مرة اخرى.
النتيجة: يعرض المؤشر التالي.

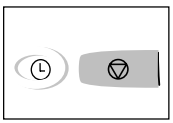
◆ تنطلق صفارة من الفرن مرة اخرى.

الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف (CE2933N/CE2933NT)

فرن المايكروويف يحتاج الى برنامج أمان الأطفال الخاص، والذي يتم به "إغلاق" ضوابط الفرن بحيث لا يستطيع الأطفال أو أي شخص لا يطلع على الفرن تشغيل الفرن مفاجئا . يمكنك إغلاق ضوابط الفرن في أي وقت.



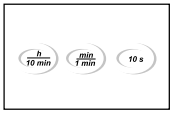
١. اضغط على زر ⏻ وزر 🕒 في نفس الوقت.
النتيجة: وتم إغلاق ضوابط الفرن (لا يمكنك اختيار أي وظيفة).
◆ يظهر " L" على العرض.



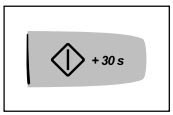
٢. لإلغاء إغلاق الفرن، اضغط على زر ⏻ وزر 🕒 في نفس الوقت مرة أخرى.
النتيجة: يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

وظيفة الحفظ في الذاكرة (CE2933N/CE2933NT)

يتذكّر هذا الفرن وضعية الطبخ الأخيرة من أجل راحتك.



١. اضف وقت الطبخ بواسطة أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان**.



٢. اضغط على زر ◈ .

- عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفارة لإنذار النهاية ٣ مرات. (مرة كل دقيقة). وعندها تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ وينسى الفرن وضعية الطبخ الأخيرة.
- اذا لم يعمل الفرن بعد فتح الباب واغلاقه مرة واحدة، تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ بعد ٣٠ ثانية.
- اضغط على زر **الإلغاء** (⏻) وعندها تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ.

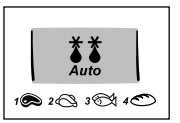
A

يمكنك برمجة فرن المايكروويف لطبخ الطعام حتى الطعام من أربع خطوات.

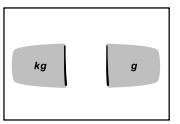
على سبيل المثال: تريد إذابة الثلج من الطعام وطبخه بدون إعادة ضبط الفرن بعد انتهاء كل خطوة. يمكنك إذابة الثلج والطبخ لـ ٥٠٠ جرام من السمك بأربع خطوات :

- *أذابة الثلج*
- *الطبخ ١*
- *الطبخ ٢*

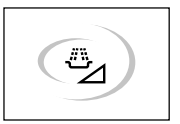
- يمكنك الضبط بين الخطوة الثانية والخطوة الرابعة أثناء الطبخ المتعدد الخطوات.
- اذا ضبطت أربع خطوات، لا بد من أن الخطوة الأولى تكون إذابة الثلج والخطوة الثانية تكون وقت الانتظار.
- لا تضغط على زر ◇ حتى تم ضبط الخطوة الأخيرة.



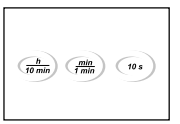
١. اضغط على زر **Auto** (**الأوتوماتيكي**) ⁑ مرة أو أكثر.
(على سبيل المثال، سمك)



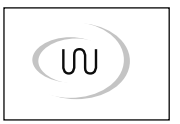
٢. اضبط الوزن بالضغط على زر **كلج** وزر **جرام** مرات مناطبة (على سبيل المثال ، ٥٠٠ جرام).



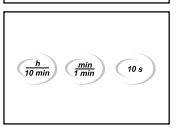
٣. اضغط على زر .
وضعية المايكروويف (I)
عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على زر
مرة أخرى أو أكثر . (على سبيل المثال٦٠٠ واط)



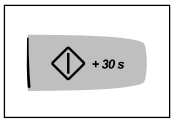
٤. اختر وقت الانتظار بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة** و **١٠ ثوان** مرات مناسبة(على سبيل المثال ،٤ دقيقة).



٥. اضغط على زر .
وضعية الشواية (II)



٦. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان مرات مناسبة(على سبيل المثال ، ٤ دقائق).
(وقت التشوية على الأقصى ٦٠ دقيقة).



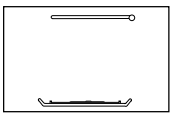
٧. اضغط على زر ◇ .
النتيجة: الوضعيات الأربع [إذابة الثلج، الطبخ (١ ، ٢)] مختارة واحدا فواحدا. وفقا لوضعية إذابة الثلج المختارة، قد تنطلق الصفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج لتذكير تقليب الطعام.
◆ عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.

A

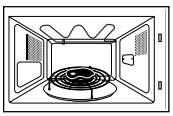
يمكنك الطبخ المجموع من طاقة المايكروويف والشواية أيضا ، لطبخ الطعام بسرعة وتحميره في نفس الوقت.

- استخدم الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف دائما. الأطباق الزجاجية والخزافية أفضل لانها تجعل المايكروويف ينفذ الطعام بشكل متساوي.
- استخدم قفاز الفرن دائما عند ملامسة الأواني بالفرن ، لانها ساخنة جدا.

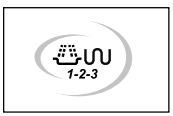
Model : CE2933N/CE2933NT



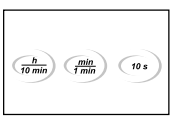
١. تأكد من أن موضع عنصر التسخين أفقي؛ راجع صفحة ٢٢ لمزيد من التفاصيل.



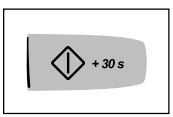
٢. افتح باب الفرن بالضغط على الزر الكبير الموجود على يمين أسفل لوحة التحكم . ضع الطعام في الرف والرف في الصينية الدوّارة. واغلق الباب.



٣. اضغط على زر الطبخ الجمعي (⏦).
النتيجة: عندها يعرض المؤشرات التالية :
١ (الطبخ من خطوة واحدة)
⏦ (وضعية المايكروويف والشواية)
٦٠٠ واط (قوة الخروج)
✉ اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر الطبخ الجمعي (⏦) مرة اخرى حتى يعرض مستوى الطاقة التي تريد اختيارها.
- لا يمكن ضبط درجة الحرارة في الشواية.



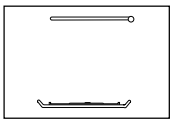
٤. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة** و **١٠ ثوان**.



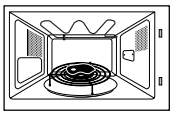
٥. اضغط على زر ◈ .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ الجمعي . عند الانتهاء.

✉ طاقة المايكروويف على الأقصى للطبخ المجموع من طاقة المايكروويف والشواية تصل الى ٦٠٠ واط.

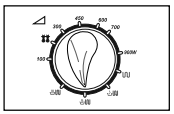
Model : CE2913N/CE2913NT



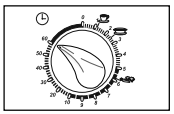
١. تأكد من أن موضع عنصر التسخين أفقي؛ راجع صفحة ١٢ لمزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن. ضع الطعام على الرف وضع الرف على الصينية الدوّارة. واغلق الباب. ضع الطعام في الرف والرف في الصينية الدوّارة. واغلق الباب.



٣. دوّر حلقة التحكم في طاقة الطبخ الى مستوى الطاقة المناسبة (⏦ ، ⏦ ، ⏦) .



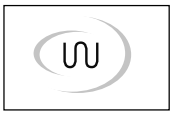
٤. دوّر حلقة المؤقت لاختيار الوقت المناسب.
(على سبيل المثال : ٦٠ دقيقة)
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالتشغيل.

✉ طاقة المايكروويف على الأقصى للطبخ الجمعي من طاقة المايكروويف والشواية تصل الى ٦٠٠ واط.

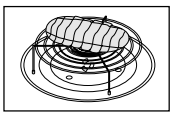
A

الشواية تمكّنك من تسخين الطعام وتحميره بسرعة ، بدون استخدام طاقة المايكروويف.
من أجل هذا ، رف الشواية(رف معدني) مزود مع فرن المايكروويف.

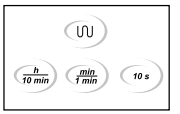
Model : CE2933N/CE2933NT



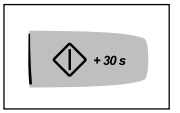
١. سخّن الشواية مسبقا حتى تصل الى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على زر ⏦ ثم على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة** و **١٠ ثوان**.



٢. افتح الباب وضع الطعام على الرف.

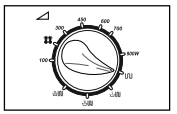


٣. اضغط على زر ⏦ . اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة** و **١٠ ثوان**.

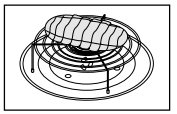


٤. اضغط على زر ⏀ .

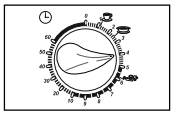
Model : CE2913N/CE2913NT



١. سخّن الشواية حتى تصل الى درجة الحرارة المطلوبة ، بتدوير حلقة التحكم في طاقة الطبخ باتجاه رمز التشوية (⏦) وتدوير حلقة المؤقت باتجاه مناسب.



٢. افتح الباب وضع الطعام على الرف.



٣. اختر وقت الطبخ المناسب بتدوير حلقة **المؤقت**.

⛒ لا تقلق عن إيقاف المسخن عن العمل أثناء التشوية. هذا النظام مصمم لمنع الفرن من إفراط التسخين.

☚ استخدم قفاز الفرن دائما عند ملامسة الأطباق بالفرن . لأن هذه الأطباق ساخنة جدا.

☚ تأكد من عنصر التسخين في الموضع الأفقي.

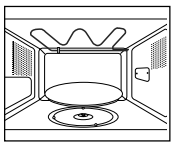
اختيار موضع عنصر التسخين

A

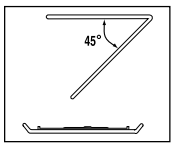
يستخدم عنصر التسخين في تشويه الطعام. يمكنك وضعه في واحد من الموضعين.

- *الموضع الأفقي للتشويه أو الطبخ المجموع من طاقة المايكروويف والشواية*

☚ اختر موضع عنصر التسخين فقط عندما يكون باردا ولا ينطبق على القوة المفرطة في حالة كونه في الموضع العمودي.



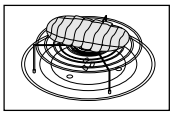
لضبط عنصر التسخين على ...	فـ ...
الموضع الأفقي (الشواية أو الجمعي من المايكروويف+الشواية)	◆ اسحب عنصر التسخين نحوك ◆ ادفعه الى الأعلى حتى يصبح متوازنا مع سقف الفرن.



عند تنظيف الجزء العليا من داخل التجويف، من السهولة تدوير المسخن الى الأسفل بدرجة ٤٥ وتنظيفه.

اختيار الملحقات

استخدم الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف؛ لا تستخدم الأوعية والأطباق البلاستيكية، الأكواب ، المناشف الورقية... الخ.



اذا أردت اختيار وضعية الطبخ المجموع (الشواية والمايكروويف)، استخدم الأطباق الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف والمناسبة للفرن فقط. الأوعية أو الأواني المعدنية قد تؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.

✉ لمزيد من التفاصيل حول الأوعية والأواني المناسبة، راجع دليل الأوعية الموجود على صفحة ٢١.

A

من الموصى به تسخين الصحن الخاص للتحمير مسبقا والموضوع مباشرة على الصينية الدوّارة . سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا على ٦٠٠ واط + الشواية (⏦) واتبع الأوقات والتعليمات المبينة في الجدول.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق	الطاقة	وقت الطبخ	النصائح
الطماطم	٢٠٠ جرام (قطعتين) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣ دقائق	٤٥٠ واط + شواية ⏦	٣ دقائق ٤ دقائق	سخن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن على الطماطم. رتّبها بشكل دائري على الصحن. ضع الصحن على الرف.
البرجر (المجمّد)	قطعتين (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٣ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٦–٢/١٦ دقائق ٨–٢/١٨ دقائق	سخن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. ضع البرجرالمجمّد بشكل دائر على الصحن. ضع الصحن على الرف. وقلّبه بعد ٤ – ٥ دقائق.
الباغيتية (المجمّدة)	١٠٠-١٥٠جرام (قطعة) ٢٠٠-٢٥٠جرام (قطعتين)	٤ دقائق	٤٥٠ واط + شواية ⏦	٥–٦ دقائق ٦–٧ دقائق	سخن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. ضع باغيتية جانب الوسط، وباغتيتين جنبا الى جنب على الصحن. ضع الصحن على الرف.
البيتزا (المجمّدة)	٣٠٠-٣٥٠جرام ٤٠٠-٤٥٠جرام	٥ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٧–٨ دقائق ٩–١٠ دقائق	سخن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. ضع البيتزا المجمدة على الصحن. ضع الصحن على الرف.
البيتزا الصغيرة (المجمدة)	١٠٠-١٥٠جرام ٢٠٠-٢٥٠جرام	٥ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٣–٢/١٣ دقائق ٤–٢/١٤ دقائق	سخن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. ضع قطع البيتزا المجمدة على الصحن بشكل دائري. ضع الصحن على الرف.
رقاقات بطاطس (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٤ دقائق	٤٥٠ واط + شواية ⏦	٩ دقائق ١٢ دقائق ١٥ دقائق	سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا وزّع الرقاقات على الصحن. ضع الصحن على الرف. قلبها بعد مرور نصف وقت الطبخ.
بطاطس مخبوز	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٥–٢/١٤ دقائق ٧–٢/١٧ دقائق	سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. اقطع البطاطس بأنصافها. ضعها على الصحن بغد قطعها في الأسفل. ورتّبها بشكل دائري. ضع الصحن على الرف.
اصبع السمك (مجمد)	١٥٠ ج (٥ قطع) ٣٠٠ جرام (١٠ قطع)	٤ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٦–٢/١٦ دقائق ٩–٢/١٨ دقائق	سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. امسح الصحن بملعقة طعام صغيرة من الزيت. ضع اصابع السمك على الصحن بشكل دائري. قلّبها بعد ٣ ونصف دقيقة(٥ قطع) أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).
صدور الدجاج (مجمد)	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٤ دقائق	٦٠٠ واط + شواية ⏦	٥–٢/١٤ دقائق ٧–٢/١٦ دقائق	سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا. امسح الصحن ملعقة طعام صغيرة من الزيت. ضع صدور الدجاج على الصحن وضع الصحن على الرف. قلّبها بعد ٣ دقائق(١٢٥ جرام) أو ٥ دقائق(٢٥٠ جرام).

وضعية ضبط إذابة الثلج الاوتوماتيكية (CE2933N/CE2933NT)

A

الجدول التالي يقدّم برامج إذابة الثلج الاوتوماتيكية، الكميات، أوقات الانتظار، النصائح المناسبة.

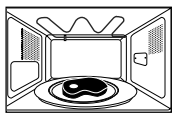
ازل الأشياء المغلفة من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج. ضع اللحم، والدجاج والسمك على الصينية الدوّارة.

الرمز	الطعام	الكمية	وقت الإنتظار	النصائح
١	اللحم	٠,٢–٢ كلج	٢٠–٦٠ دقيقة	اسحب الاطراف بالرقاقة الالنيومية. قلّب اللحم عند انطلاق الصفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للحم البقرة، الحمل، والشرائح من اللحم، اللحم المفروم و المسحوق.
٢	الدجاج	٠,٢–٢ كلج	٢٠–٦٠ دقيقة	اسحب اطراف الرجل والنجاح بالرقاقة الالنيومية. قلّب الدجاج عند انطلاق الصفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للدجاج الكامل وقطع الدجاج.
٣	السمك	٠,٢–٢ كلج	٢٠–٥٠ دقيقة	اسحب ذيل السمك الكامل بالرقاقة الالنيومية. قلّب الدجاج عند انطلاق الصفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للسمك الكامل وشرائح السمك.
٤	خبز/ كعك	٠,١٢٥–١ كلج	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز في قطعة من الورق الخاص للطبخ وقلّبه، حالما تنطلق الصفارة من الفرن. ضع الكعك في الصحن الخزفي وقلبّه حالما تنطلق الصفارة من الفرن على قدر الإمكان. (يستمر الفرن في التشغيل ويتوقف عن العمل عند فتح الباب.) هذا البرنامج مناسب لجميع أنواع من الخبز، وشرائح من الخبز أو الخبز الكامل الى جانب أرغفة الخبز ، الخبز المستطيل. رتّب أرغفة الخبز في دائرة. هذا البرنامج مناسب لجميع الأنواع من الكعك بالخميروالبسكويت، الكعك بالجبن والفطيرة المنتفخة. هذا البرنامج غير مناسب للفطيرة الصغيرة/ سهلة الكسر، والفاكهة والكعك بالكريم الى جانب الكعك بطبقة من الشوكولات.

استخدام الصحن الخاص للتحمير (CE2933NT/CE2913NT)

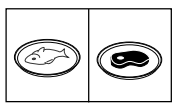
فرن المايكروويف من سامسونج مزود بصحن خاص للتحمير كملحق اختياري. هذا الصحن الخاص للتحمير لا يستخدم لتحمير الأسطح العلوية للطعام على الشواية فقط ، بل أيضا تحمير وترقيق الأسطح السفلية بسبب درجة الحرارة العالية لصحن التحمير. يمكنك أن تجد أي مواد يمكن طبخها في صحن التحمير في الجدول (راجع الصفحة التالية).

يمكنك استخدام صحن التحمير لتحمير شرائح اللحم ، البيضات ... الخ.

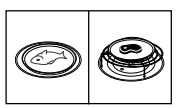


١. ضع صحن التحمير مباشرة على الصينية الدوّارة وسخّنه مسبقا بالطبخ الجمعي من المايكروويف العالي والشواية [٦٠٠ واط + شواية (الشواية)] وفقا للأوقات والتعليمات المبينة في الجدول.
☚ استخدام قفاز الفرن دائما عند إخراج صحن التحمير ، لانه أصبح حارا جدا.

٢. امسح الصحن بالزيت في حالة طبخ الطعام ، مثل شرائح اللحم والبيضات ، من أجل تحمير الطعام جيدا.
* يرجى ملاحظة أن صحن التحمير له طبقة مقاومة للخدش. لا تستخدم أي شيء حاد مثل سكينة في القطع على صحن التحمير.
* استخدم الملحقات البلاستيكية لتجنب خدش في أسطح صحن التحمير أو استخدمها عند نقل الطعام من الصحن قبل القطع.



٣. ضع الطعام على صحن التحمير.
☚ لا تضع أي شيء على صحن التحمير.
☚ لا تضع صحن التحمير في الفرن بدون صينية دوّارة.



٤. ضع صحن التحمير في الرف المعدني (أو الصينية الدوّارة) في فرن المايكروويف.

٥. اختر وقت الطبخ ومستوى الطاقة المناسب.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

كيفية تنظيف صحن التحمير

نظّف صحن التحمير بالماء الدافئ ومادة التنظيف واشطفه بالماء الصافي.

لا تستخدم فرشاة كاشطة أو اسفنجية صلبة وإلا، الأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في أعلى طبقة.

يرجى ملاحظة

أن صحن التحمير ليس مناسب لجهاز غسالة الأطباق.

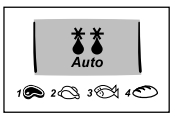
A

استخدام وظيفة إذابة الثلج الاوتوماتيكية (CE2933N/CE2933NT)

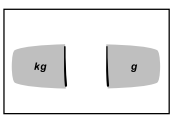
وظيفة إذابة الثلج الاوتوماتيكية تمكنك من إذابة الثلج من اللحم، الدجاج ، السمك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة اوتوماتيكيا .
اختر البرنامج والوزن فقط.

استخدم الأطباق الأمانية للمايكروويف فقط

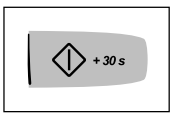
أولا ، ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. اضغط على زر **الطبخ الأوتوماتيكي** (٢). اضغط على زر **الطبخ الأوتوماتيكي** (٢) مرة أو أكثر وفقا لنوع الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. راجع جدولا موجودا في الصفحة المقابلة لمزيد من التفاصيل.



٢. اختر وزن الطعام بالضغط على زر **كلج** وزر **جرام**.

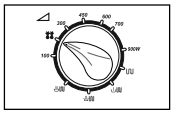


٣. اضغط على زر ⏀ .
النتائج :
- ◆ عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج
- ◆ تنطلق الصفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج للاشارة الى تقليب الطعام.
- ◆ اضغط على مرة اخرى لانتهاء اذابة الثلج.

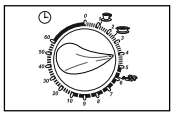
يمكنك إذابة الثلة يدويا أيضا. من أجل هذا، اختر وظيفة الطبخ بالمايكروويف/إعادة التسخين على مستوى الطاقة بـ ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة التسخين" في الصفحة ١٣ لمزيد من التفاصيل.

إذابة الثلج اليدوية من الطعام (CE2913N/CE2913NT)

وظيفة إذابة الثلج تمكنك من إذابة الثلج من اللحم ، والدجاج ، والسمك.
أولا ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. دوّر حلقة التحكم في **طاقة الطبخ** الى ١٨٠ واط (٢) .



٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار الوقت المناسب .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج.

استخدم الأواني الأمانية لطاقة المايكروويف.

A

Model : CE2933N/CE2933NT

الجدول التالي يبيّن البرامج المختلفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ، والكميات، وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة.

الزر	نوع التقديم	الكمية	وقت الإنتظار	النصائح
	الوجبة الجاهزة المبرّدة	٣٠٠–٣٥٠ ج ٤٠٠–٤٥٠ ج ٥٠٠–٥٥٠ ج	٣ دقائق	ضع الوجبة في صحن خزفي وغطيه بالفينيل المناسب للمايكروويف. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٣ مكونات(على سبيل المثال، لحم مع صلصة، خضار وأطباق جانبية مثل البطاطس، الأرز أو الفطيرة).
	المشروبات قهوة، حليب، شاي، ماء	١٥٠ مليلتر (كوب) ٣٠٠ ميللتر (كوبين) ٤٥٠ ميللتر (٣ أكواب) ٦٠٠ ميللتر (٤ أكواب)	١–٢ دقيقة	صب السائل في أكواب خزفية واعد تسخينه بدون غطاء. ضع كوبا واحدا في الوسط، وكوبين واحدهما مقابل الأخر و٣ أو ٤ أكواب في الدائرة. اتركهما في فرن المايكروويف للانتظار. حرّك المشروبات قبل وقت الانتظار وبعده وخذ العناية أثناء سحب الاكواب الى الخارج (راجع تعليمات الأمان للسوائل).
	حساء/صلصة (مبرد)	٢٠٠–٢٥٠ مليلتر ٣٠٠–٣٥٠ مليلتر ٤٠٠–٤٥٠ مليلتر ٥٠٠–٥٥٠ مليلتر ٦٠٠–٦٥٠ مليلتر	١–٢ دقيقة	صب الحساء/الصلصة في صحن حساء خزافي بعمق أو وعاء وغطيه أثناء التسخين ووقت الانتظار. حركه قبل وبعد وقت الانتظار.
	الخضراوات الطازجة	٢٠٠–٢٥٠ ج ٣٠٠–٣٥٠ ج ٤٠٠–٤٥٠ ج ٥٠٠–٥٥٠ ج ٦٠٠–٦٥٠ ج ٧٠٠–٧٥٠ ج	٣ دقائق	قس وزن الخضراوات بعد غسيلها وتنظيفها وقطعها الى قطع صغيرة. ضعها في وعاء زجاجي بغطاء. اضف ٤٥ مليلتر(٣ ملاعق طعام) من الماء عند طبخ ٢٠٠–٤٥٠ جرام من الخضراوات واضف ٦٠ مليلتر (٤ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٥٠٠–٦٥٠ جرام واضف ٧٥ مليلتر (٥ ملاعق طعام) لطبخ ٧٠٠–٧٥٠ جرام. حرّكها بعد الطبخ. (عند طبخ أكثر من الكمية، حرّكها مرة أثناء الطبخ.)
	القطع من الدجاج	٢٠٠–٣٠٠ ج (١ قطعة) ٤٠٠–٥٠٠ ج (قطعتين) ٦٠٠–٧٠٠ ج (٢–٣ قطع) ٨٠٠–٩٠٠ ج (٣–٤ قطع)	٣ دقائق	امسح القطع من الدجاج بالزيت وامزجها مع التوابل مثل الفلفل ، الملح، فلفل حلو. ضعها على الرف المرتفع ويتجه سطحها الى الأسفل. قلّبها عند انطلاق الصفارة.

Model : CE2913N/CE2913NT

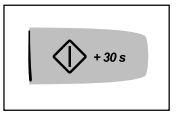
هناك لمحات ونصائح قليلة تتبعها عند طبخ الطعام أو إعادة تسخينه بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه.

الرمز	نوع الطعام	الكمية	وقت الطبخ	وقت الإنتظار	الطاقة
	المشروبات	١٥٠ مليلتر	دقيقة وربع	١–٢ دقيقة	٩٠٠ واط
	حساء/صلصة (مبرد)	٢٠٠–٢٥٠ مليلتر	دقيقتين و ٣٠ ثانية	٢ دقائق	٩٠٠ واط
	الخضراوات الطازجة	٤٠٠–٤٥٠ جرام	٥ دقائق و ٥٠ ثانية	٣ دقائق	٦٠٠ واط

ضبط وقت الطبخ

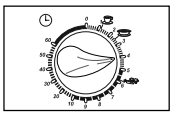
Model : CE2933N/CE2933NT

يمكنك زيادة وقت الطبخ بالضغط على زر 30s+(زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.



اضغط على زر **30s+ (زيادة ٣٠ثانية)** مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.

Model : CE2913N/CE2913NT



اضبط وقت الطبخ المتبقي بتدوير حلقة **المؤقت**.

استخدم الأواني الأمانية للمايكروويف فقط.

استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه

A

Model : CE2933N/CE2933NT

بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ، يتم ضبط وقت الطبخ اوتوماتيكيا ولا تحتاج الى الضغط على زر ◊ . يمكنك ضبط عدد الأشخاص للتقديم بالضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ مرات مطلوبة.

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

اضغط على زر **إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ** مرات تريدها.

النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ. عند انتهاء الطبخ :

١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن.

٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).

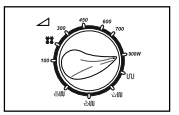
٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية ، بعد فتح الباب والضغط على زر الإلغاء.

على سبيل المثال: اضغط على زر ☕ ثلاث مرات لإعادة تسخين ثلاثة أكواب من القهوة. راجع الجدول الموجود على الصفحة المقابلة لمزيد من التفاصيل.

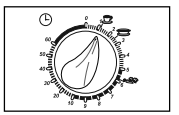
استخدم الاواني الأمانية للمايكروويف فقط.

Model : CE2913N/CE2913NT

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى.



٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار إعادة تسخين الطعام الجاهز . (المشروبات ، حساء/صلصة أو الخضراوات الطازجة).

استخدم الاواني الأمانية للمايكروويف فقط.

مستويات الطاقة

A

يمكنك اختيار مستوى الطاقة من بين مستويات الطاقة المبينة أدناه.

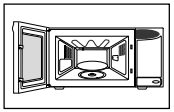
مستوى الطاقة	قوة الخروج			
	CE2933N/CE2933NT		CE2913N/CE2913NT	
	المايكروويف	الشواية	المايكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ واط		٩٠٠ واط	
إعادة التسخين	–		٧٠٠ واط	
متوسط عالي	٦٠٠ واط		٦٠٠ واط	
متوسط	٤٥٠ واط		٤٥٠ واط	
متوسط منخفض	٣٠٠ واط		٣٠٠ واط	
إذابة ثلج(❄❄)	١٨٠ واط		١٨٠ واط	
منخفض	١٠٠ واط		١٠٠ واط	
شواية	–	١٣٠٠ واط	–	١٣٠٠ واط
جمعي ٣	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط	٣٠٠ واط(٣٠ث)	١٣٠٠ واط
جمعي ٢	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط	٤٥٠ واط(٣٠ث)	١٣٠٠ واط
جمعي ١	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط	٦٠٠ واط(٣٠ث)	١٣٠٠ واط

اذا اخترت مستوى الطاقة الأعلى، لا بد من نقص وقت الطبخ.
اذا اخترت مستوى الطاقة الأسفل، لا بد من زيادة وقت الطبخ.

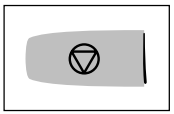
إيقاف الطبخ

يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت لفحص الطعام.

Model : CE2933N/CE2933NT



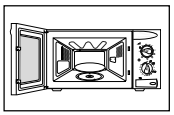
١. لإيقاف الطبخ مؤقتا؛
افتح الباب.
النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب واضغط على زر ⏀ مرة اخرى.



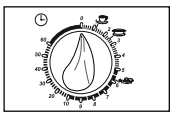
٢. لإيقاف الطبخ تماما؛
اضغط على زر ⏚ .
النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن الطبخ.
اذا أردت إلغاء وضعيات الطبخ المضبوطة ، اضغط على زر ⏚ مرة اخرى.

يمكنك إلغاء أي وضعيات الضبط قبل البدء بالتشغيل بالضغط على زر **الإلغاء** ⏚.

Model : CE2913N/CE2913NT



١. لإيقاف الطبخ مؤقتا؛
افتح الباب.
النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب.



٢. لإيقاف الطبخ تماما؛
دوّر حلقة **المؤقت** الى "0 " .

ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة

اذا حدثت المشاكل المبينة أدناه، حاول حلها مراجعا للحلول التالية.

◆ هذا أمر طبيعي.
- التكاثف موجود داخل الفرن
- تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
- انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
- خروج البخار من حول الباب أو الفتحات

◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند الضغط على زر ◇. (CE2933N/CE2933NT)
- هل تغلق الباب بإحكام ؟

◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند تدوير حلقة **المؤقت** . (CE2913N/CE2913NT)
- هل تغلق الباب بإحكام ؟

◆ لا يتم طبخ الطعام أبدا
- هل ضبطت المؤقت بشكل صحيح و/أو ضغطت على زر ◇ ؟ (CE2933N/CE2933NT)
- هل أغلقت الباب ؟ (CE2913N/CE2913NT)
- هل وصلت أجهزة كثيرة الى مخرج التيار الجداري أكثر من اللازم والأمر يسبب في قطع صهيرة أو انفجار قاطعة ؟

◆ يتم طبخ الطعام مفرطا أو غير كامل
- هل طبطت وقت الطبخ مناسبا لنوع الطعام ؟
- هل اخترت مستوى الطاقة المناسب ؟

◆ تحدث الشرارة والفرقعة النارية داخل الفرن (القوس الكهربائي)
- هل استخدم طبقا مع أطرافه المعدنية ؟
- هل تركت شوكة أو إناء معدني اخر داخل الفرن ؟
- هل الرقاقة الالمنيومية قريبة من جدران الفرن جدا ؟

◆ الفرن يؤدي الى إحداث التداخل في اجهزة الراديو والتلفزيون
- قد تحدث تداخل قليل في أجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن. هذا أمر طبيعي.
من أجل حل هذه المشكلة، ركّب فرن المايكروويف بعيدا عن اجهزة التلفزيون والراديو والهوائي.
- اذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن ، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض. من أجل هذه المشكلة، افصل قابس التيار واعد توصيله الى المخرج. واعد ضبط الوقت. (CE2933N/CE2933NT)

✉ اذا لم تحل المشكلة مراجعة من القائمات المذكورة أعلاه، اتصل بالموزع المحلي أو مركز الخدمات بعد الشراء من سامسونج.

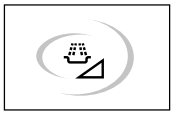
الطبخ/إعادة التسخين

A

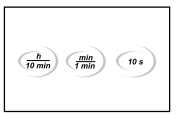
الإجراءات التالية تشحر كيفية الطبخ وإعادة التسخين.
تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائما قبل ترك الفرن عند غيابك.

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. اغلق الباب.

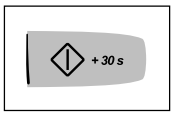
Model : CE2933N/CE2933NT



١. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يعرض مؤشر ٩٠٠ واط (أقصى طاقة طبخ): اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر مرة ثانية حتى يعرض الواط المطلوب. راجع جدول مستوى الطاقة في الصفحة التالية.



٢. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة** و **١٠ ثواني**.

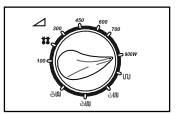


٣. اضغط على زر ◇ .
النتيجة: عندها يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.
يبدأ الطبخ وتنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن عند انتهاء الطبخ.

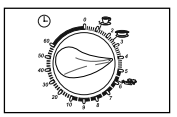
☚ **لا تشغل** فرن المايكروويف عند تفريغه.

✉ اذا أردت تسخين طبق لمدة قصيرة على أقصى طاقة (٩٠٠ واط)، اضغط فقط على زر **30S+** (**زيادة ٣٠ ثانية**) مرة كلما تريد إضافة ٣٠ ثانية من وقت الطبخ. وعندها يبدأ الفرن بالطبخ فورا.

Model : CE2913N/CE2913NT



١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير مقبض التحكم في **طاقة الطبخ**.
(**أقصى طاقة : ٨٥٠ واط**)



٢. اضبط الوقت بتدوير حلقة **المؤقت**.
النتيجة: عندها يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.

☚ لا تشغل فرن المايكروويف عند تفريغه.

✉ يمكنك تحويل مستوى الطاقة أثناء عملية الطبخ بتدوير حلقة التحكم في طاقة الطبخ.

كيف يعمل فرن المايكروويف

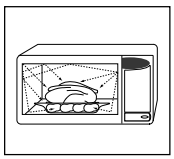
A

موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكن الطعام من الطبخ أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف من أجل :

- *إذابة الثلج*
- *الطبخ/إعادة التسخين أوتوماتيكيا*
- *الطبخ*

مبادئ الطبخ



١. موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغنيطون بشكل متساوي نظرا لان الطعام يدور على الصحن الزجاجي. الطعام مطبوخ بشكل متساوي.

٢. موجات المايكرو نافذة الى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبخ لان الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

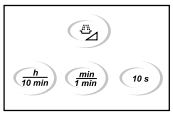
٣. أوقات الطبخ مختلفة وفقا لوصفات الطبخ المستخدة وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- نسبة الماء المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)

نظرا لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبخ حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوحة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لضمان :
- طبخ الطعام بشكل متساوي من الوسط
- استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

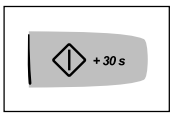
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

الإجراءات البسيطة التالية تمكنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائما .
أولا ، ضع وعاء من الماء على الصينية الدوّارة.

Model : CE2933N/CE2933NT

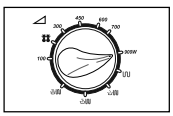


١. اضغط على زر واضبط الوقت على ٤ – ٥ دقائق بالضغط على زر **١ دقيقة** مرات مناسبة.

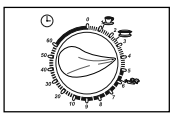


٢. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يتم تسخين الماء في الفرن لمدة ٤ – ٥ دقائق.
لا بد من انغلاء الماء.

Model : CE2913N/CE2913NT



١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير مقبض التحكم في **طاقة الطبخ**.

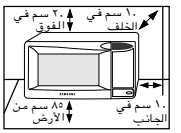


٢. اضبط الوقت على ٤ – ٥ دقائق بتدوير حلقة **المؤقت**.
النتيجة: لا بد من انغلاء الماء.

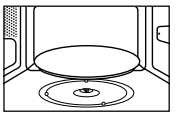
لا بد من توصيل الفرن الى مخرج تيار جداري مناسب. لا بد من وضع الصينية الدوّارة في الفرن . اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم، تستغرق تغلية الماء وقتا أطول.

تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل في خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) فوق الفرن وارتفاع ٨٥ سم (٣٣ بوصة) من الأرض.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن.
ركّب حلقة الملف والصحن الزجاجي.
تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.

٣. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل قابس الفرن الى مخرج التيار.

☚ لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

☚ من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والموصل بالسلك الأرضي . اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل صانع أو وكيل خدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل تجنب الخطر.

☚ لا تركب فرن المايكروويف في مكان حار أو ربط مثل مكان قريب من فرن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تمديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. أمسح الأسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

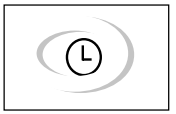
ضبط الوقت (CE2933N/CE2933NT)

A

فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة.
لا بد من ضبط الساعة:

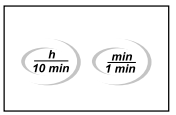
- *عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة*
- *بعد انقطاع الطاقة الكهربائية*

✉ لا تنس إعادة الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.

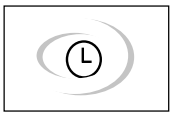


١. **لعرض الوقت بنظام...** **فاضغط على زر** ◷ ...

٢٤ ساعة	مرة
١٢ ساعة	مرتين



٢. اضبط الساعة بواسطة زر **h** (**ساعة**) والدقائق بواسطة زر **min** (**دقيقة**).



٣. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر ◷ مرة اخرى لتشغيل الساعة.
النتيجة: عندها يعرض الوقت بالرغم من انك لا تستخدم فرن المايكروويف.

A

تعليمات هامة من أجل السلام
اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. لا تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
• أواني معدنية
• أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
• سفافيد ، أشواك ... الخ
السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.
٢. لا تسخّن
• الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
• الطعام المسدود الهواء على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم
السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.
٣. لا تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.
٤. لا تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.
٥. استخدم قفاز الفرن دائما عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.
٦. لا تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطبة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.
٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
• لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
• ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
• لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
• اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.
٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.ن اترك الطعام لوقت الأنتظار دائما لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة ا الحرارة.
• حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.
• خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
• خطر فيضان الطعام الغالي
• لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.
السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.
• في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :
* اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
* غطّي بالمرق النظيف والجاف.
* لا تضف أي كريم ، زيت أو مستحضر سائل.
• لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
• افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال دائما.
• لا تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
• لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
• لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار .
١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.
١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.
السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.
١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.
السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.
١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار ، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

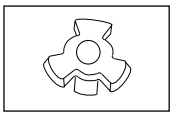
أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

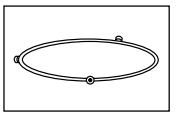
لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبدا.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

الملحقات

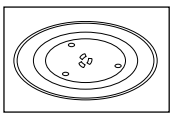
اعتمادا على الموديل الذي اشتريته، جهاز الفرن مزود بالكماليات المختلفة التي يمكنك استخدامها بطرق مختلفة.



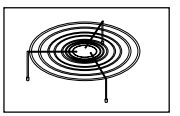
١. **المقرانة**، تم وضعها مسبقا فوق عمود الموتور في قعد الفرن.
الهدف: تدور المقرانة الصينية الدوّارة.



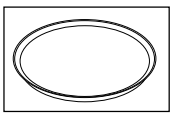
٢. **حلقة بعجلات**، تم وضعها في وسط الفرن.
الهدف: تسند الحلقة بالعجلات الصينية الدوّارة.



٣. **الصينية الدوّارة**، تم وضعها على الحلقة بالعجلات في وسط الفرن ملائمة للمقرانة.
الهدف: تستخدم الصينية الدوّارة كساند الطبخ الرئيسي؛ يمكنك إزالة قطعة من الطعام للتنظيف بسهولة.



٤. **الرف المعدني**، تم وضعه على الصينية الدوّارة.
الهدف: يمكنك استخدام الرف المعدني لطبخ طبقتين من الطعام في نفس الوقت. قد يتم وضع واحد من الطبقتين على الصينية الدوّارة والاخر على الرف. ويمكنك استخدام الرف المعدني في الطبخ بالشواية والطبخ الجمعي.



٥. **الصحن الخاص بالتحمير (CE2933NT/CE2913NT فقط)**، راجع الصفحة ١٤.
الهدف: يستخدم الصحن الخاص بالتحمير في تحمير الطعام الأفضل في وضعية الطبخ الجمعي بين الفرن أو الشواية. هذا الصحن مناسب لتحمير الفطيرة وعجين البيتزا.

☚ لا تشغل فرن المايكروويف بدون الحلقة بالعجلات والصينية الدوّارة.

كيفية استخدام تعليمات المالك هذه

A

لقد اشتريت فرن المايكروويف من سامسونج . وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكروويف.

- *تحذيرات من أجل السلامة*
- *الملحقات وأواني الطبخ المناسبة*
- *لمحات الطبخ المفيدة*

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- *طبخ الطعام*
- *إذابة الثلج من الطعام*
- *تشوية الطعام*
- *ضبط وقت طبخ إضافي*

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطبقة على نوع موديل من فرن المايكروويف لك، فتجد الأزرار بسهولة أكثر.

تستخدم الإجراءات خطوة فخطوة ثلاثة رموز مختلفة.

☚ هام — ✉ ملاحظة — ✱ تحذير

التحذيرات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.

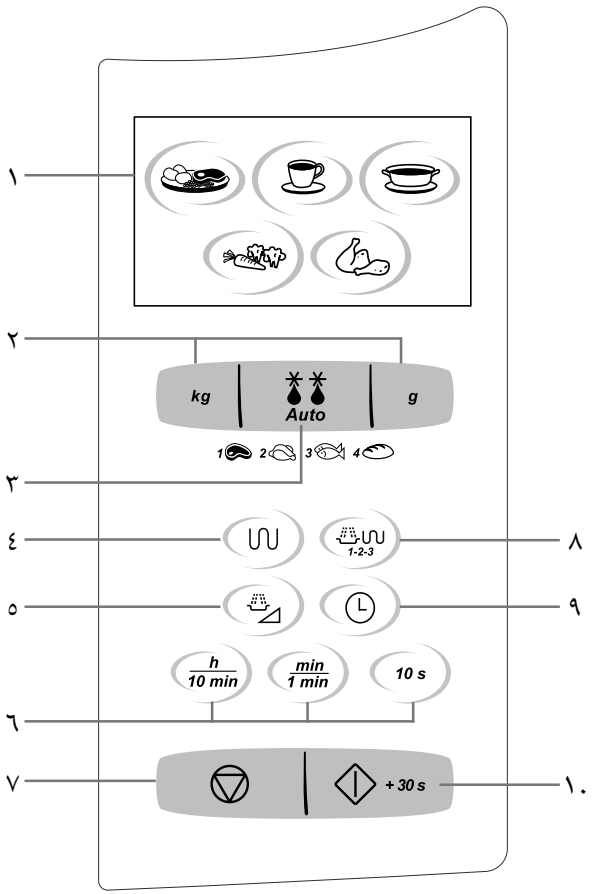
(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

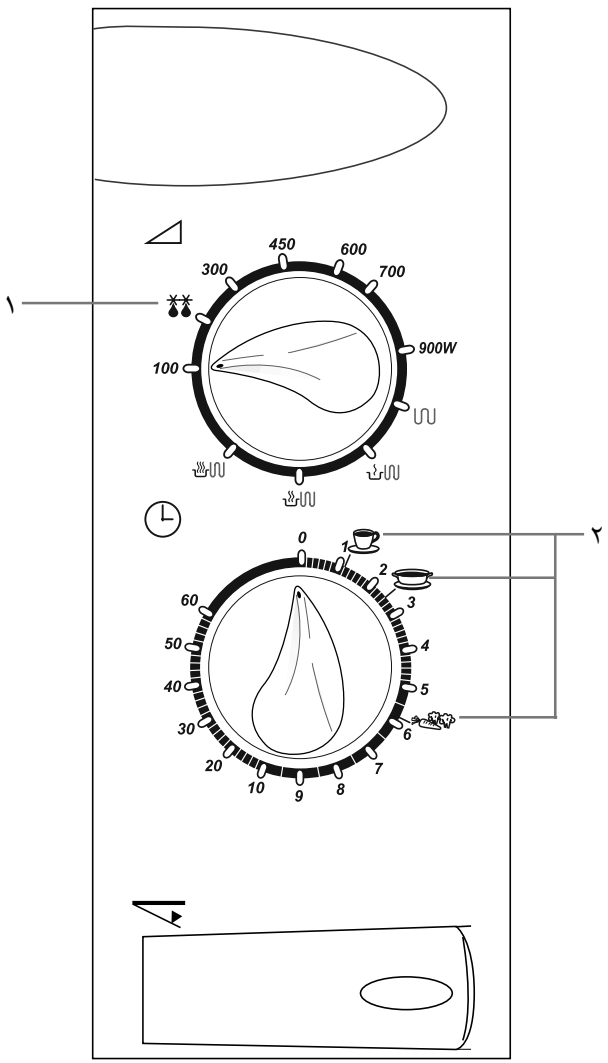
A

Model : CE2933N/CE2933NT



١. زر اختيار إعادة تسخين الطعام الجاهز/الطبخ
٢. زر اختيار الوزن
٣. اختيار وظيفة إزالة الثلج الاوتوماتيكية
٤. اختيار وضعية الشواية
٥. زر اختيار وضعية فرن المايكروويف
٦. زر ضبط الوقت
٧. زر الإيقاف/الإلغاء
٨. اختيار وضعية الطبخ الجمعي
٩. ضبط الساعة
١٠. زر التشغيل

Model : CE2913N/CE2913NT

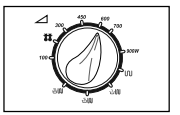


١. إذابة الثلج
٢. إعادة تسخين الطعام الجاهز

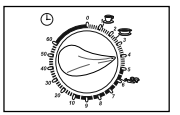
الدليل السريع النظرة (متابع)

Model : CE2913N/CE2913NT

إذا أردت طبخ بعض الأطعمة

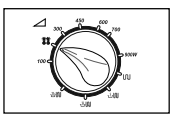


١. ضع الطعام في الفرن.
اختر مستوى الطاقة بتدوير حلقة التحكم في **طاقة الطبخ**.

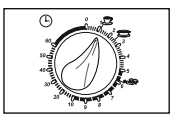


٢. اختر وقت الطبخ بتدوير حلقة **المؤقت**.

إذا أردت إزالة الثلج من بعض الأطعمة.

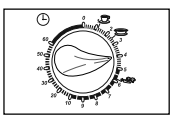


١. دوّر حلقة التحكم في **طاقة الطبخ** نحو رمز إذابة الثلج (❄❄).



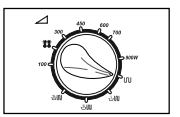
٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار الوقت المناسب.

إذا أردت ضبط وقت الطبخ

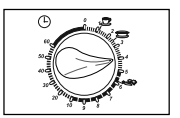


١. ضع الطعام في الفرن.
دوّر حلقة **المؤقت** الى الوقت المطلوب.

إذا أردت تشوية بعض الأطعمة.



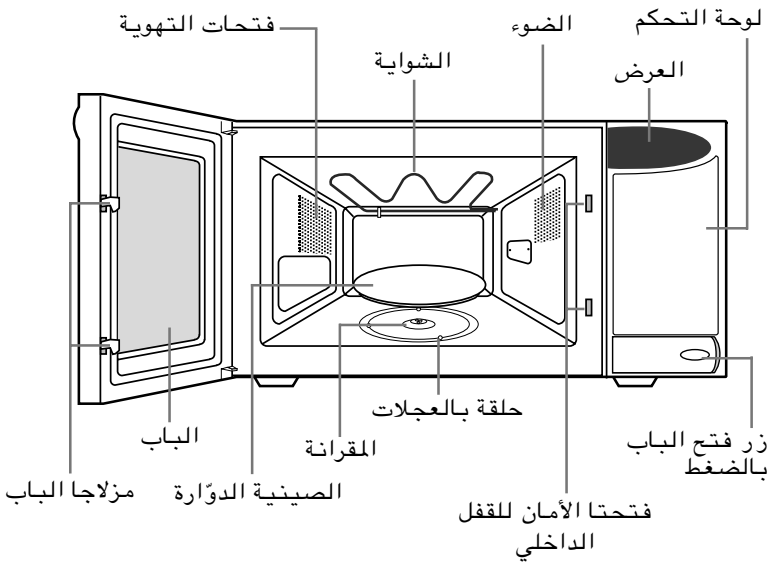
١. دوّر حلقة التحكم في **طاقة الطبخ** نحو رمز الشواية (⏦).



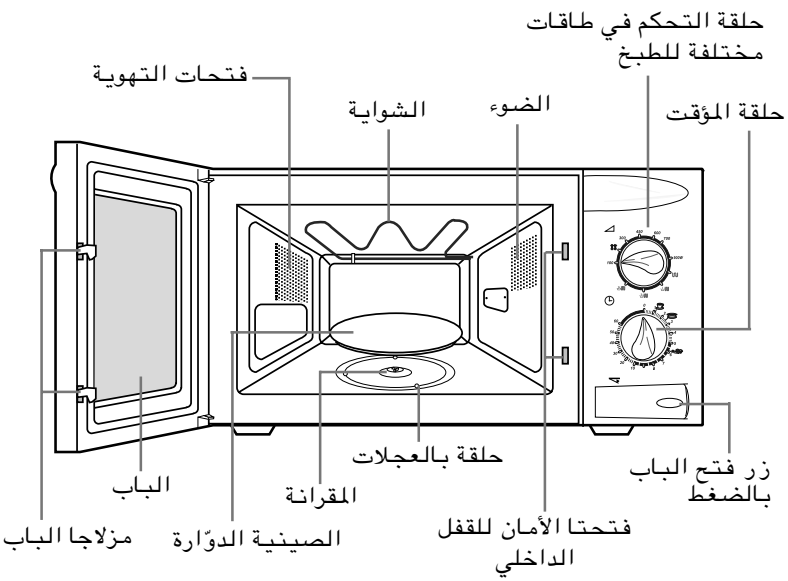
٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار الوقت المناسب.

الفرن

Model : CE2933N/CE2933NT



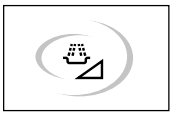
Model : CE2913N/CE2913NT



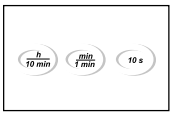
A

Model : CE2933N/CE2933NT

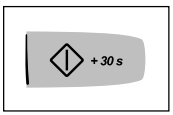
اذا أردت طبخ بعض الأطعمة



١. ضع الطعام في الفرن.
اختر مستوى الطاقة بالضغط على زر مرة أو أكثر.

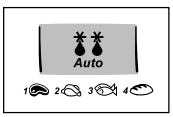


٢. اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق أو دقيقة واحدة** أو **١٠ ثوان** عند الحاجة.

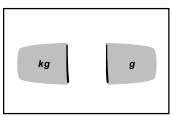


٣. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ.
تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء الطبخ.

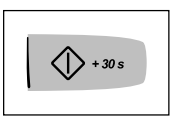
اذا أردت إزالة الثلج من بع ض الأطعمة



١. ضع الطعام المجمّد في الفرن.
اضغط على زر **Auto** (**الأوتوماتيكي**) ( ).

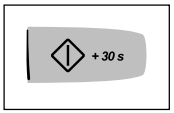


٢. اختر الوزن بالضغط على زري **كلغ** و **جرام** عند الحاجة.



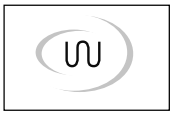
٣. اضغط على زر .

اذا أردت الطبخ لمدة إضافية

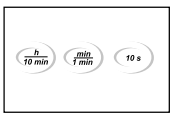


١. اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر **30S+** (**زيادة ٣٠ ثانية**) مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية تريد إضافتها.

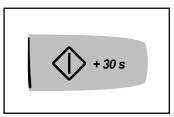
اذا أردت تشوية بعض الأطعمة



١. سخّن الشواية مسبقا حتى تصل الى درجة الحرارة المطلوبة ، بالضغط على زر ثم أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و١٠ ثواني.



٢. ضع الطعام على الرف في الفرن.
اضغط على زر . اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و١٠ ثواني.



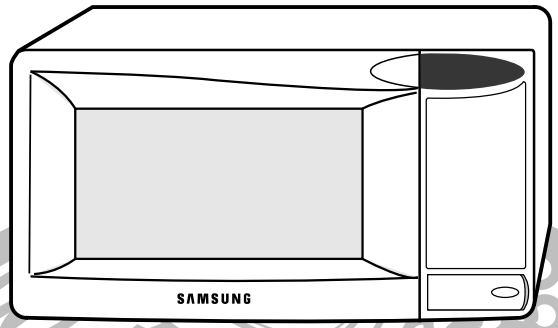
٣. اضغط على زر .

SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك ودليل الطبخ

CE2933N / CE2933NT
CE2913N / CE2913NT



الدليل السريع النظرة ٢
الفرن ٣
لوحة التحكم ٤
الملحقات ٥
كيفية استخدام تعليمات المالك هذه ٥
تحذيرات من أجل السلامة ٦
تركيب فرن المايكروويف ٧
ضبط الوقت (CE2933N/CE2933NT) ٧
كيف يعمل فرن المايكرويف ٨
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي ٨
ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة ٩
الطبخ/إعادة التسخين ٩
مستويات الطاقة ١٠
إيقاف الطبخ ١٠
ضبط وقت الطبخ ١١
استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه ١١
ضبط إعادة تسخين الطعام الجاهز/الطبخ ١٢
استخدام وظيفة إذابة الثلج الاوتوماتيكية (CE2933N/CE2933NT) ١٣
إذابة الثلج اليدوية من الطعام (CE2913N/CE2913NT) ١٣
وضعية ضبط إذابة الثلج الاوتوماتيكية (CE2933N/CE2933NT) ١٤
استخدام الصحن الخاص للتحمير (CE2933NT/CE2913NT) ١٤
وضعية ضبط الصحن الخاص للتحمير (CE2933NT/CE2913NT) ١٥
اختيار موضع عنصر التسخين ١٦
اختيار الملحقات ١٦
التشويه ١٧
الطبخ المجموع من طاقة المايكروويف والشواية ١٨
الطبخ المتعدد الخطوات (CE2933N/CE2933NT) ١٩
انطلاق الصفارة (CE2933N/CE2933NT) ٢٠
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف (CE2933N/CE2933NT) ٢٠
وظيفة الحفظ في الذاكرة (CE2933N/CE2933NT) ٢٠
دليل الأواني ٢١
دليل الطبخ ٢٢
تنظيف فرن المايكروويف ٢٩
حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه ٣٠
المواصفات الفنية ٣٠

Code No : DE68-02380A